



Scarlatto Colli Euganei Rosso

Derivato da uve: Merlot 60% –
Cabernet Sauvignon 40%
Alcool in volume %: 14.00
Acidità totale: 5.30 g/l

Caratteristiche del terreno:

Vigneto posto in zona collinare a circa 100 mt. s.l.m. con pendenza del 12%, essendo rivolto a sud-ovest è esposto al sole per tutto il giorno; il suolo presenta colore bruno oliva, tessitura marno-argillosa con scheletro scarso e permeabilità moderatamente bassa.

Vinificazione:

L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassetta e subito pigiata in un serbatoio termocondizionato per essere vinificata; dopo l'attivazione della fermentazione il prodotto viene sottoposto a continui delestages per estrarre e fissare il colore; dopo circa venti giorni si effettua la svinatura; la massa ottenuta continua la fermentazione malolattica nelle barriques, dove rimane dagli otto ai dodici mesi; segue una sosta di qualche mese in serbatoi di acciaio prima di essere imbottigliato e posto in vendita.

Note olfattive e gustative:

Vino dal colore rubino profondo, con riflessi violacei, presenta profumi marcati di marasca e vaniglia; al palato si manifesta secco e corposo, ben equilibrato.

Da accompagnare:

Data l'eleganza ed il sapore deciso di questo vino, si consiglia di accompagnarlo con piatti a base di cacciagione e formaggi stagionati; è comunque adatto a pietanze invernali sostanziose.

Tipologia: Colli Euganei Rosso

Giacitura ed esposizione: Sud-Ovest

Natura dei terreni: Marno-Argillosa

Anno d'impianto: 2000

Sistema di allevamento: Guyot

Inerbito o lavorato: Inerbito

Resa d'uva per ettaro: 70 q/Ha

Varietà e percentuali: 60% Merlot –
40% Cabernet Sauvignon

Tipo di vinificazione: Macerazione 15/18
giorni

Malolattica: Sì (in barrique)

Affinamento Tipo e Tempo: 12 mesi

Allier fr. 4/5 mesi acciaio 6 mesi bott.

Capacità contenitore: lt 0.75 – lt 1.5

Alcool volume % – Acidità totale:

PH – SO2 Tot

Alc. 14.00%

Ac. Tot. 5.30 g/l

PH 3.40 – SO2 Tot 96 mg/l.

Confezione:

In scatole da 6 bottiglie stese; piani da 11
confezioni pari a 66 bottiglie per piano
Pallet da 5 piani (55 conf.) pari a 330
bottiglie totali