



VIGNA RÒDA



Colli Euganei Rosso

Tipologia

Colli Euganei Rosso doc

Giacitura esposizione

Ovest

Natura dei terreni

Alluvionale

Anno di impianto

1992

Sistema di allevamento

Guyot - Cappuccina

Resa uva per ettaro

100 Q.li /Ha

Uvaggio

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

Vinificazione

L'uva raccolta viene pigiata dentro ad un serbatoio termo-condizionato, successivamente con l'operazione di inoculo dei lieviti selezionati, si dà inizio alla fermentazione alcolica, il mosto è sottoposto a continui delestages per estrarre colore e aromi presenti nella buccia. Passati circa venti giorni si procede con la svinatura, il vino così ottenuto continua la fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio termo-condizionati, dove riposerà per circa 4 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Note gustative

Vino dal colore rubino, con riflessi violacei, emana profumi marcati di marasca e frutta rossa, al palato è secco, corposo e ben equilibrato.

Da Accompagnare

Si accosta bene a primi piatti particolarmente saporiti, carne rossa alla brace e al forno. Servire ad una temperatura di 16°C

Alcol

12.50 % vol