

SCARLATTO

COLLI EUGANEI ROSSO



ORIGINE DEL NOME

Associato a paramenti sacri cattolici e agli abiti accademici dei nominati al titolo di dottore in medicina, abbiamo voluto usare questo colore quale nome per il nostro vino più identificativo

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Rosso

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

2000

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA UVA/ETTARO

80 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche. Il vino ottenuto viene travasato dentro a barrique e tonneau dove continua la fermentazione malo-lattica per circa un mese

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In barrique e tonneau per 18 mesi poi in serbatoio di cemento per 6 mesi, segue l'imbottigliamento ed un periodo di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13,5% alcol - 4 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore rubino intenso; al naso profumi di vaniglia, spezie, marasca e frutta rossa; in bocca è secco, intenso, con tannini fitti e morbidi, ben equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Vino che predilige carne rossa alla brace, cacciagione o formaggi stagionati saporiti

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tipo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie / piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.

VIGNA RÒDA