

Le mie Radici Rosso Veneto Igt

TIPOLOGIA

Rosso Veneto igt

UVE

70% Pinot nero e 30% Merlot

ALLEVAMENTO

Pinot nero: Guyot

Merlot: Guyot

TERRENI

Pinot nero: colline vulcaniche.

Merlot: colline vulcaniche e tufacee.

VINIFICAZIONE

Pinot nero: affina per 12 mesi in barrique di rovere.

Merlot: Termina la sua fermentazione in tini d'acciaio per 12 mesi.

COLORE

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

Note ricche ed intese di piccoli frutti rossi come il ribes, il lampone la ciliegia, con delicate sfumature tostate e leggermente speziate.

SAPORE

Palato persistente, elegante ed equilibrato, di buona struttura con aromi finali fruttati.

GRADO ALCOLICO

13,5 %.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti saporiti, paste ripiene e al forno, salumi e formaggi di media stagionatura e carne alla brace.

FORMATO BOTTIGLIE

Da 0,75 lt e da 1,5 lt.

Si consiglia di servirlo a 14/16 C°.

