



DUE

Veneto Rosso IGT



DENOMINAZIONE Veneto Rosso
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO Merlot e Cabernet

ZONA DI PRODUZIONE Sarego, Vicenza

RESA PER ETTARO 60-70 hl

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Spalliera Guyot con 6000 viti
per ettaro

VENDEMMIA Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE Per due terzi delle uve, pigiatura e fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata. Per l'altro terzo, leggero appassimento in fruttaio, pigiatura e assemblaggio delle due componenti per innescare una seconda fermentazione. Da qui deriva il nome Due.

AFFINAMENTO Parte in tonneaux e parte in botte di rovere.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE** Colore rosso granato. Profumi fruttati con note di ciliegia, piccoli frutti di bosco, note speziate e sfumature floreali. In bocca pieno e vellutato con tannini morbidi ed equilibrati.

ABBINAMENTO Primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia o arrosto, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

PRODUZIONE 30.000 bottiglie (750ml)

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** 16-18°C