



“Rosso Passo Collezione in Botte” Rosso IGT Veneto

VINI ROSSI



Alcool: 13% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Colline moreniche a est del Lago di Garda.

Uve: Prodotto da uve rosse Merlot, Sangiovese e, a seconda dell'annata, anche Corvina in percentuale limitata. Sistema di coltivazione a spalliera e potatura a guyot.

Composizione del suolo: Terreni argillosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 6-8 giorni a temperatura controllata (22-24°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, breve invecchiamento in botti di legno di rovere, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino di struttura e ricco di colore, corposo, morbido e armonico, ammorbidito dal periodo di invecchiamento in botte.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Vinoso, tipico ed intenso, con sentori di frutti di bosco e leggero tocco di legno.

Sapore: Pieno, morbido ed armonico con corposa struttura.

Temperatura di servizio: Da servire alla temperatura di 18°C.

Conservazione: Si presta ad un moderato invecchiamento (4-5 anni). Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,40 g/l

Zucchero: 13 g/l

SO2 totale: 80 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 28 g/l

Acidità volatile: 0,45 g/l