



“Rosso Passo” Veneto IGT Rosso

VINI ROSSI



Alcool: 12,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Prodotto da uve rosse Merlot (50%) e Sangiovese (50%) 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, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino di grande struttura e ricco di colore, secco, corposo, morbido e armonico con forte e netta personalità.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Vinoso, tipico ed intenso, con sentori di frutti di bosco.

Sapore: Di grande struttura, pieno, morbido ed armonico.

Temperatura di servizio: Da servire alla temperatura di 16-18°C.

Conservazione: Si presta ad un moderato invecchiamento (2-3 anni). Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Accompagna egregiamente primi piatti, tutti i tipi di carne, formaggi dolci e stagionati e anche pesce alla griglia.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,15 g/l

Zucchero: 10,00 g/l

SO2 totale: 99 mg/l

SO2 libera: 32 mg/l

Estratto secco netto: 27,7 g/l

Acidità volatile: 0,36 g/l

