

ROSSO

- IT** Irrequieto e sgraziato ma da beva sincera.
Rosso da osteria, senza alchimie né solforosa aggiunta.
Macerata un mese, non sfioccato, spesso rimestato.
Imbottigliato mai filtrato.

In vigna

Vitigno: Merlot, Cabernet

Vigneto: vigne di circa 30 anni della zona di Salgareda (TV)

Suolo/Terrano ed esposizione: Riporto sedimentario

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media q.li/ha: 70

In cantina

Vinificazione e affinamento: Parte delle uve provengono da una surmaturazione in pianta - Fermentazione spontanea - Breve macerazione sulle bucce in acciaio.

Il risultato

Note di degustazione: Rosso rubino vivace. Al naso si apre con sentori varietali di fresca frutta rossa: ciliegia, lampone, ribes e mora; completano il tratto aromatico accenti vegetali, speziati e di sottobosco. Al palato è fresco, succoso, appagante, con tannino vivo.

Abbinamento: È un vino rosso schietto, esuberante, di bella bevibilità, che viene proposto anche nel bottiglione di vetro trasparente da 2 litri. Si accompagna alla classica merenda contadina con pane e salumi ma anche in abbinamento ad un piatto di tagliatelle di ragù bianco.

- EN** Honest red wine, without alchemy or added sulphur.
One month maceration, in bottle with no filtration.

In the vineyard

Grape variety: Merlot, Cabernet

Vineyard: approximately 30 years old vineyards around Salgareda (TV)

Soil/Terrain and exposure: Sedimentary carryover

Average age of vineyard: 30 years

Average production quintals/ha: 70

In the winery

Vinification and aging: Part of the grapes come from over-ripening on the plant - Spontaneous fermentation - Short maceration of the skins in steel.

The result

Tasting notes: Lively ruby red. The nose opens with varietal hints of fresh red fruit: cherry, raspberry, blackcurrant and blackberry; vegetal, spicy and undergrowth accents complete the aromatic traits. On the palate it is fresh, juicy, satisfying, with lively tannins.

Pairings: This is a pure red wine, exuberant, of good drinkability, which is also available in 2 litre transparent glass bottles. It goes well with the classic country snack of bread and salami but also in combination with a plate of "white" ragù (without tomato) and tagliatelle.

