



ACCORDI Rosso

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Merlot - Cabernet Franc
Tipo di allevamento:	Guyot
Sesto d'impianto:	2,90 x 0,80 - 4200 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	100/120 ql./Ha
Epoca della vendemmia:	Seconda / Terza decade di Settembre
Vinificazione:	Vinificazione in rosso, macerazione per almeno 5 - 6 giorni sulle bucce alla temperatura di 24°/26°C. seguita da un affinamento in botti d'acciaio
Colore:	Rosso rubino brillante con sfumature porpora
Profumo:	Elegante con leggero ricordo erbaceo, caratteristico da frutta rossa, frutti di bosco e more
Sapore:	Di buona corposità è gradevole per la freschezza equilibrato e morbido
Accostamenti:	Ottimo vino da tutto pasto, eccezionale con primi piatti a base di riso, pasta, carni arrosto
Temperatura di servizio:	14° - 16°C
Alcool:	12,00% vol.
Zuccheri:	8 g./lt.
Acidità Totale:	5,7 g./lt.



Azienda Agricola Durante