



## SETTE SERE

### Rosso

#### Veneto

Indicazione Geografica Tipica

---

---

<b>Zona di Produzione:</b>	Giavera del Montello - Treviso - I
<b>Vitigni:</b>	Raboso Piave - Cabernet Sauvignon - Merlot
<b>Tipo di allevamento:</b>	Guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2,90 x 0,80 - 4200 ceppi/Ha
<b>Tipo del terreno:</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Produzione:</b>	90/110 ql./Ha
<b>Epoca della vendemmia:</b>	Settembre/Ottobre dopo un leggero appassimento sulla vite
<b>Vinificazione:</b>	Vinificazione in rosso, macerazione per almeno 6 - 8 giorni sulle bucce alla temperatura di 24/26° C., segue l'affinamento per 2 mesi in botti d'acciaio, 12 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia
<b>Colore:</b>	Rosso rubino con riflessi violacei
<b>Profumo:</b>	Elegantissimo caratteristico dell' uva con note da frutta rossa, ribes lampone, vaniglia e leggermente speziato
<b>Sapore:</b>	Asciutto caldo e vellutato, giustamente tannico
<b>Accostamenti:</b>	Il suo pregio e la sua stoffa esigono piatti di carni rosse, selvaggina arrostiti e carni alla griglia
<b>Temperatura di servizio:</b>	18°C stappando la bottiglia 1-2 ore prima
<b>Alcool:</b>	13,00% vol.
<b>Zuccheri:</b>	6 g./lt.
<b>Acidità Totale:</b>	5,8 g./lt.

---

