

Ca' D'Archi Rosso Veneto IGT

UVE:	Merlot, Cabernet e altre varietà a bacca rossa
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	13,5 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio con bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in rosso separatamente per varietà e origine. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo variabile da una a due settimane con delestage e frequenti rimontaggi per estrarne il massimo del potenziale aromatico, cromatico e polifenolico. La successiva fase di affinamento e l'assemblaggio finale dei vini completano le operazioni prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Un rosso rubino compatto e profondo fa da apripista a un naso dominato dalle note di frutta rossa e nera, con richiami balsamici di erbe aromatiche ad ampliarne la ricchezza. In bocca la carnosità della trama è resa vibrante da un tannino deciso e da una freschezza che dona progressione al sorso regalando un finale dalla coinvolgente persistenza aromatica di frutta matura e spezie.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo accompagnamento per paste al sugo, zuppe di legumi, carni rosse cotte alla griglia ed alla brace e preparazioni con funghi. Si sposa idealmente con formaggi a media e lunga stagionatura.

Ca' D'Archi Rosso

