

LAND ROSSO IGT VENETO



DENOMINAZIONE
Land Rosso IGT Veneto

CLASSIFICATION
Land Rosso IGT Veneto

VITIGNO
100 % Merlot

VARIETY
Merlot 100 %

ALCOL
15 % vol

ALCOHOL
15 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20°

SERVICE TEMPERATURE
18° - 20°

VENDEMMIA
Prima metà di Ottobre

HARVEST
In the first half of October

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried

AFFINAMENTO
36 mesi in barrique e tonneau di rovere Francese, 12 mesi in bottiglia

MATURATION
36 month in France oak barrique and tonneau, 12 month in bottle

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore Rosso rubino profondo. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti. Il buon impatto olfattivo è supportato da una grande e fine complessità olfattiva fatta di sentori caldi e dolci di cuoio, tabacco e tostati, cioccolato e caffè con una affascinante nota balsamica

ORGANOLEPTIC NOTES
Deep ruby red colour. The nose reveals intense, clean, pleasing, refined and elegant aromas. The good impact on the nose is supported by a great and fine olfactory complexity made of hot and sweet aromas of leather, tobacco and toasted ones of chocolate, coffee with an interesting balsamic note

ABBINAMENTI
Arrosti di cacciagione, Beccacce al ginepro, Formaggi stagionati

PAIRINGS
Roast ones of game, Woodcock in juniper, Mature cheeses

FORMATO
0,750 l. e MAGNUM

FORMAT
0,750 l. and MAGNUM