

Scheda tecnica

Apaiolo

Rossi IGT Colli trevigiani

Denominazione	Rosso IGT Colli trevigiani
Zona di origine	Collalto di Susegana
Altitudine	240 m. s.l.m. (max)
Terreno	Argilloso
Ettari	1,3 ha
Uvaggio	Merlot: 95% Carmenère: 5%
Vitigno	Merlot, Carmenère
Forma di allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	15 - 20 ottobre
Uva per ha max	Dai 40 ai 50 q.li per ha
Densità di impianto	7000 viti per ettaro
Elevaggio	Tonneaux: 24 mesi
Affinamento	Almeno 12 mesi in bottiglia

Profumo	Intenso e fruttato di amarene e melograno, con richiami alle rose appassite, alle zagare al miele di castagno e alla buccia di chinotto
Gusto	Sensazione fruttata di passiflora e chinotto. Si ritrova una piena corrispondenza con i profumi dai toni amarotici e le sfumature di frutta secca. Rivela un grande equilibrio, profondità, rango ed eleganza
Colore	Rosso rubino intenso

Gradazione alcolica	13,5%
---------------------	-------



Abbinamenti: Vino di raffinata eleganza, si accompagna bene sia a piatti leggeri che a ricette più impegnative.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate coricate in ambiente fresco e ad umidità costante.

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Formati disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt.