

Scheda tecnica

Salariato

Rosso IGT Colli trevigiani

Denominazione	Rosso IGT Colli trevigiani
Zona di origine	Pieve di Soligo
Altitudine	130 m. s.l.m.
Terreno	Argilloso
Ettari	2,1 ha
Uvaggio	Merlot: 75% Cabernet Sauvignon: 20% Carmenère: 5%
Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon, 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	Barriques: 24 mesi
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia

Profumo	Aroma fresco di fragole mature ben bilanciato ed integrato con sentori di prugna matura, ciliegia e note speziate
Gusto	Delicatamente fruttato, rileva sensazione complesse di ciliegia e ribes nero, armonizzate da una gradevole nota sapida e da tannini morbidi
Colore	Rosso rubino intenso

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



Annata 2011:



Annata 2009:



Annata 2010:



Abbinamenti: Vino per tutti i giorni, che ben si accompagna a carni rosse e bianche, ma anche a pasta e formaggi.

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.