

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 | 10 - 15 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 | 1 anno 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% |

| DETERMINAZIONE | U.M. | VALORE |
|--------------------------------------|------------|---------|
| Densità a 20/20 C | | 0.99781 |
| Carboidrati | g/100ml | 0.02 |
| Carboidrati (incluse fibre) | g/100g | 0.02 |
| Proteine | g/100ml | 0 |
| | g/100ml | 0 |
| Grassi | g/100ml | 0 |
| Sodio | Mg/l | 88.00 |
| Calorie / 100 g | Kcal/100g | 73.03 |
| Calorie / 100 ml | Kcal/100ml | 72.87 |
| Kilojoules / 100 g | Kj/100g | 306.00 |
| Titolo alcolometrico volumico | % vol | 13.18 |
| Glucosio, Fruttosio | g/l | 0.21 |
| Titolo alcolometrico volumico totale | % vol | 13.19 |

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.