



REDALMO



ROSSO VENETO IGT - MARSELAN - 750 ml

Vino che nasce esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona collinare di Lonigo (VI), paese dei Colli Berici.

Denominazione: VENETO IGT

Uve: 100% Marselan (vitigno di origine francese, incrocio tra Grenache e Cabernet Sauvignon)

Collocazione geografica: Zona collinare di Lonigo, paese dei Colli Berici (VI)

Caratteristiche suolo vigneto: Terreno esclusivamente calcareo, di origine marina, argille rosse con altitudine media tra 150-200 mt s.l.m.

Sistema d'allevamento: Guyot

Metodo di difesa: Difesa antiparassitaria secondo il metodo di lotta integrata senza l'utilizzo di diserbanti per preservare la biodiversità del suolo in modo da esaltare le caratteristiche organolettiche del vino

Carico gemme: 6-8 gemme per vite

Resa: Per ettaro 80/100

Modalità di raccolta: Raccolta manuale metà settembre nelle prime ore del mattino

Vinificazione: Dopo la pigiatura viene effettuata una macerazione prefermentativa a freddo ad una temperatura di circa 8°C per 3 giorni in vasche di acciaio inox. Segue una regolare fermentazione alcolica di circa 15 giorni, con rimontaggi e follature giornaliere intervallate da delestage.

Affinamento: in acciaio inox per circa 6-8 mesi

Esame organolettico:

colore: rosso porpora tendente al viola

profumo: fruttato con sentori di more, note di peperone verde, lamponi e sottobosco

sapore: equilibrato, tannini fini, beverino e fresco

