



Vittorio

desideriamo innanzitutto condividere con chi assaggerà questo vino lo spirito che si celava dietro al grande nonno Vittorio, raccogliendo alcune immagini di lavoro nei campi e ricordandolo al centro della tavola mentre serviva orgoglioso il primo bicchiere del suo vino ai commensali.

Sappia questo vino, trasmettere il calore di un grande uomo che ha saputo, nella sua vita dedicata alla terra, essere padre severo, amico onesto e uomo di onore.

Siamo fieri di aver recuperato quelle viti che con tanta dedizione Vittorio ha piantato e coltivato per anni, siamo orgogliosi oggi di avergli dedicato un vino che celebra un carattere deciso, uno spirito avventuriero e capace di suscitare sensazioni inattese.

Rosso Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Frutto di uve vendemmiate da storici vitigni autoctoni, di cui si ha notizia fin dalla metà del '600, coltivati dal 1960 nella collezione ampelografica del nostro nonno Vittorio, ha unicità di ricchezza sensoriale. E' maturato in botti di quercia delle migliori "tonellerie". E' memoria di un'antica e preziosa civiltà contadina.



DATI TECNICI

- Vendemmia 2010
- Vitigno Merlot, Corvinona, Turchetta e Pataresca
- Alcol 14,5%
- Acidità gr./l 6.5
- PH 3.34
- Terreno Calcareo di origine sedimentaria e siliceo di origine vulcanica
- Altitudine/esposizione 100/150 m. s.l.m./ sud-est, sud/ovest
- Sistema di allevamento Capuccina
- Densità 2500 ceppi per Ha
- Resa per ettaro 40 Hl
- Produzione 4.000 bottiglie
- Vinificazione Fermentazione e macerazione in vasche vetrificate e cisterne acciaio inox per 20 giorni
- Affinamento pre imbottigliamento Affinamento in barrique di 1°-2° passaggio, segue una sosta in vasca d'acciaio e il successivo imbottigliamento senza filtrazione e relativo affinamento

CARATTERISTICHE

- Colore Ottima intensità colorante con riflessi violacei
- Profumo Viola, marasca, frutti di bosco, fragola
- Gusto Fruttato, note speziate, di ottima struttura