

ROMEO

ROSSO VENETO IGT 2018



EDIZIONE LIMITATA
5400 BOTTIGLIE NUMERATE

DENOMINAZIONE
Rosso VENETO IGT

GRADAZIONE ALCOLICA
VOL. 16,5 % VOL

VITIGNO:
70% CORVINA; 30% RONDINELLA

PRODUZIONE PER ETTARO:
6 T

VENDEMMIA:
NEI PRIMI 10 GIORNI DI OTTOBRE A MANO. LE UVE VENGONO RACCOLTE E MESSE IN PICCOLE CASSETTINE DI PLASTICA, DOVE RIMANGONO PER CIRCA 4 MESI, IN UN AMBIENTE ASCIUTTO E BEN VENTILATO, QUESTA STANZA SI CHIAMA "FRUTTAIO".

VINIFICAZIONE
A FINE GENNAIO L'UVA PERDE CIRCA IL 40-45 % DEL PESO, ATTRAVERSO L'APPASSIMENTO. ORA INIZIA LA VINIFICAZIONE. VIENE ESEGUITA LA MACERAZIONE PER CIRCA 20 GIORNI A 23-28 °C. L'INVECCHIAMENTO DEL VINO È DI 36 MESI IN BOTTE GRANDE DA 35 HL (ROVERE FRANCESE). DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO MATURA PER MINIMO 10 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA VENDITA.

CARATTERISTICHE
È UN ROSSO MOLTO IMPORTANTE; ROSSO RUBINO INTENSO TENDENTE AL GRANATO; PROFUMO FRUTTATO INTENSO DI CILIEGIA E PRUGNA CON UN PROFUMO FLOREALE DI FIORI BIANCHI E UN ACCENNO DI SPEZIE DOLCI; LISCIO E ACCATTIVANTE IN BOCCA; ESTREMAMENTE ELEGANTE CORPO PIENO E FINALE LUNGO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
OTTIMO CON TUTTI I TIPI DI ENTRECOTE, CARNE ALLA GRIGLIA ED ALLO SPIEDO.

TEMPERATURA
SERVIRE A 20°-22°C

NOTE
APRIRE LA BOTTIGLIA UN'ORA PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE.

WWW.MONTETONDO.IT

