

Rosso Pat

Rosso rubino intenso, evidenti note di ciliegia, prugna e frutti di bosco. La delicatezza delle violette aggiunge un tocco floreale che arricchisce ulteriormente l'esperienza olfattiva. All'assaggio, si rivela avvolgente e armonico, con tannini setosi che si intrecciano elegantemente con la freschezza dei frutti.

Colore:	Rosso rubino
Sensazioni Gusto-olfattive:	Note di ciliegia, prugna, frutti di bosco, violetta
Abbinamenti:	Vino da tutto pasto, ideale per secondi piatti a base di carne
Gradazione alcolica:	13% VOL
Residuo zuccherino:	0,2 gr/l
Acidità:	5,8 gr/l
Estratto:	23 gr/l
Temperatura di servizio:	14-16°C
Uve:	Recantina 50% Merlot 25% Cabernet 25%
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto sesto d'impianto 3x1
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre
Vinificazione:	Macerazione 10-12 giorni bucce. 50% invecchiamento in botte grande di rovere francese, 50% in acciaio inox per 1 anno. 1 anno di affinamento in bottiglia
Zona di produzione:	Castelcucco, Asolo
Formati:	0,75 LT
1 Box da 6 bottiglie	L 240 mm / A 325 mm / P 160 mm

