

Scholè

ROSSO VENETO IGT



UVAGGIO: Merlot, Cabenet Franc e Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico, calcareo 180 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot - doppio capovolto

RESA MEDIA PER ETTARO: 80-100 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: La pigiatura avviene in serbatoi di acciaio, segue la macerazione per 15 giorni con frequenti rimontaggi e infine la fermentazione malolattica in vinaccia.

AFFINAMENTO: 6 mesi in contenitori di acciaio e 6 mesi in botti di legno. Dopo l'assemblaggio delle due masse segue lo stoccaggio in cisterne di acciaio per quattro mesi. Infine l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore rosso rubino tendente al granato, il profumo è di frutta rossa matura al gusto è piacevolmente morbido con una buona persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA SERVIZIO: 16/18° C

Cantina Buso dei Briganti
Via Dietromonte, 12/A
35030 Cinto Euganeo (Padova) - Italy

Luciano +39 348 5180451 - Gloria +39 340 5760505
www.cantinabusodeibriganti.com - info@cantinabusodeibriganti.com