



MONDRAGONE ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Blend di uve rosse coltivate dall'azienda, tra cui l'autoctono Marzemino.

VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata esclusivamente a mano. Macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 12/15 giorni per favorire la dissoluzione nel mosto dei preziosi antociani che conferiscono il caratteristico colore rosso rubino intenso. Segue pressatura soffice con selezione del mosto fiore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto affina in vasche di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto sprigiona intensi profumi fruttati di frutta rossa matura. Sapore intenso, caldo, morbido e vellutato. Ben strutturato, persistente e di corpo. È indicato con piatti strutturati a base di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati e insaccati tipici trevigiani. Esprime il meglio di sé entro 2-3 anni dalla vendemmia, ma sopporta anche invecchiamenti più lunghi in cantine con condizioni ideali di conservazione. Degustare a 16-18 °C in calici ampi, in modo da consentirgli una lenta ossigenazione.

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

