

SANTE ROSSO

I.G.T. delle Venezie

Annata: 2013

Il Merlot è il vitigno più diffuso al mondo. In Francia, nel Bordolese, entra nella composizione dei grandi vini di quella regione, in Italia invece è quasi sempre vinificato in purezza. Nel Trevigiano si hanno le prime notizie di questo vitigno dal 1880 quando risulta presente nella collezione ampelografica della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, quindi può ormai essere definito un vitigno tradizionale della Marca Trevigiana.

Nel vigneto Largoni alle particelle 166-357, 16 filari producono le uve Merlot selezione ISV-FV4

VENDEMMIA:	16 settembre 2013
VITIGNO:	Merlot
ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneto Largoni – Motta di Livenza (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale “terreni ricchi di caranto”.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Raccolta delle uve con lieve surmaturazione in pianta e vinificazione con macerazione in tini di rovere per 10 giorni
CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:	Il vino viene affinato in barriques di secondo passaggio per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato
IMBOTTIGLIAMENTO	11 dicembre 2015
CARATTERISTICHE: ORGANOLETTICHE:	Colore rubino intenso e fitto. Profumi stratificati ricordano la prugna, la ciliegia e la frutta matura per finire con una evoluzione floreale. Sapore asciutto, armonico e persistente
GRADAZIONE ALCOLICA:	13,5 % vol

