

SANTE ROSSO

I.G.T. MARCA TREVIGIANA

Sante Rosso valorizza il Merlot e celebra Sante, padre di Giorgio, che nel 1985 riesce ad acquisire il terreno che coltivava permettendo al figlio di potenziare l'azienda. Un vino che già dall'etichetta indica il suo pregio: ogni anno sono segnalate le particelle e il numero dei filari da cui provengono le migliori uve. Nel vigneto Largoni alle particelle 98, 14 filari producono le uve Merlot selezione 181.

VENDEMMIA

Fine settembre

VITIGNO

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

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 di 10 giorni in acciaio.

CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO

Il vino viene affinato in barriques di primo e secondo passaggio per almeno 12 mesi prima di essere imbottigliato.

IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino dopo essere stato imbottigliato viene lasciato affinare in bottiglia per almeno 4 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt. – 1,5 lt.

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

