

# VINI CA' DEL BORGO



## IDEALE ROSSO

**Denominazione** Rosso IGT Trevenezie.

**Il vitigno** 1/3 Refosco dal Peduncolo Rosso, 1/3 Cabernet, 1/3 Merlot.

**I vigneti** I vigneti sono situati sui terreni di Villa Vicentina adiacenti alla cantina, che sono di natura argillosa. L'età media degli impianti è di 20 anni.

**La vendemmia** Viene effettuata verso la metà di settembre.

**La vinificazione** Dopo la raccolta le uve vengono soltanto diraspate e mandate a fermentare a contatto con le bucce per un periodo di circa 6/8 giorni a temperatura controllata. La separazione dalle bucce avviene grazie ad una pressatura soffice ed il vino ottenuto sosta in contenitori inox fino a ricevere diversi travasi. Rimarrà lì per un periodo di alcuni mesi, al fine di poter esprimere al meglio tutte le proprie caratteristiche di finezza ed armonia.

**Il colore** Rosso rubino intenso dai riflessi spiccatamente violacei.

**Il profumo** Ricco di gradevoli sfumature, tra cui prevalgono quelle fruttate ed erbacee tipiche dei vitigni.

**Il sapore** Rispecchia le stesse sensazioni riscontrate al profumo, fresche, fruttate e comunque equilibrate con la gradevole rotondità caratteristica delle uve che compongono questo prodotto.

**Gli abbinamenti** Dagli antipasti ai secondi piatti, è il vino ideale per ogni occasione. Servirlo a 16-18°C.

**La durata** Esprime il meglio di sé quando viene consumato giovane.

### Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	4,0 g/l
Acidità Totale	4,80 g/l
Estratto Secco Netto	24,0 g/l



0,75 l