

ROSSORIGONI 2015

Vitigno:	Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 30%, Carmenère 25%.
Origine delle uve:	Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Grancona, sui Colli Berici in provincia di Vicenza.
Vendemmia:	Effettuata a mano la seconda settimana di ottobre in cassette di plastica da circa 15 kg.
Vinificazione:	In vasche di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. A seguire affinamento in acciaio fino a imbottigliamento nel mese di luglio 2017.
Gradazione alcolica:	14,5 % Vol. di alcool effettivo.
Conservazione:	L'uvaggio Merlot/Cabernet Sauvignon/Carmenère permette di essere pienamente gustato già a un paio d'anni dalla vendemmia. Riteniamo possa esprimere al meglio le proprie potenzialità a 4/8 anni dalla vendemmia.
Caratteristiche:	Vino rosso secco, di colore intenso, buona struttura e marcata tannicità. Adatto a paste con condimenti importanti, formaggi stagionati, carni rosse arrosto e brasate, cacciagione.
Temperatura di servizio:	17 °C



Prima annata di produzione:	2011
Numero di bottiglie prodotte:	6.000
Zona di produzione:	Località Giacomelli, Grancona - Vicenza
Esposizione del vigneto:	Nord ovest
Altezza s.l.m.:	180 - 200 m.
Terreno:	Calcereo-ferroso
Densità dell'impianto:	4.400 piante/Ha
Età media delle viti:	11 anni
Forma di allevamento:	Merlot e Cabernet Sauvignon: Cordone speronato Carmenère: Guyot
Resa per ettaro:	42 q/Ha Merlot 20 q/Ha Cabernet Sauvignon 30 q/Ha Carmenère
Trattamenti:	Solo prodotti di copertura a base di zolfo e rame
Diserbi:	Non vengono effettuati diserbi chimici