

MATTEO RIGONI

ROSSORIGONI 2017

Denominazione:	Vino Rosso IGT Veneto.
Vitigno:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère.
Origine delle uve:	Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Val Liona, 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 vasche di cemento e tonneau fino a imbottigliamento nel mese di luglio 2019.
Gradazione alcolica:	13 % Vol. di alcool effettivo.
Conservazione:	Vino da affinamento prolungato.
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:	Circa 4.000
Zona di produzione:	Località Giacomelli, Val Liona - 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:	13 anni
Forma di allevamento:	Carmenère: Guyot Merlot: Cordone speronato
Resa per ettaro:	Circa 20 q/Ha circa Carmenère Circa 30 q/Ha circa Merlot e Cabernet Sauvignon
Trattamenti:	Vigneto Biologico certificato. Vengono effettuati solo prodotti di copertura a base di zolfo e rame.
Contenimento dell'erba:	Vengono effettuate esclusivamente operazioni meccaniche tipo scalzo/rincolzo della terra sul lungo-fila, passaggio con lama interceppo e trinciatura dell'erba tra una fila e l'altra.