

MATTEO RIGONI

Rospic 2021

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione:</b>           | Vino Rosso IGT Veneto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vitigno:</b>                 | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Origine delle uve:</b>       | Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Val Liona, sui Colli Berici in provincia di Vicenza. Il Cabernet Franc proviene da un altro vigneto dei Colli Berici.                                                                                                                                                                                |
| <b>Vendemmia:</b>               | Effettuata a mano a metà settembre in cassette di plastica da circa 15 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione:</b>           | Subito dopo la raccolta le uve sono state diraspate direttamente in anfore di argilla da 750 litri dove sono fermentate, con le bucce, per circa 18 giorni. Le fermentazioni sono avvenute senza uso di fermenti selezionati. Tutte le operazioni di vinificazione sono state effettuate a mano compresi i travasi, quasi tutti effettuati per caduta. |
| <b>Gradazione alcolica:</b>     | 14 % Vol. di alcool effettivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Affinamento:</b>             | Al termine della fermentazione il vino è stato posto in serbatoi di acciaio per circa un mese e successivamente rimesso in anfora fino all'imbottigliamento luglio 2022.                                                                                                                                                                               |
| <b>Caratteristiche:</b>         | Vino rosso secco e fruttato. Di colore rubino intenso, tannico e di buona struttura.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Temperatura di servizio:</b> | 15 - 17 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                      |                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prima annata di produzione:</b>   | 2019                                                                                                                                                                                   |
| <b>Numero di bottiglie prodotte:</b> | Circa 2.300                                                                                                                                                                            |
| <b>Zona di produzione:</b>           | Località Giacomelli, Val Liona - Vicenza                                                                                                                                               |
| <b>Esposizione del vigneto:</b>      | Sud-ovest                                                                                                                                                                              |
| <b>Altezza s.l.m.:</b>               | 180 - 200 m                                                                                                                                                                            |
| <b>Terreno:</b>                      | Calcareo-ferroso                                                                                                                                                                       |
| <b>Densità dell'impianto:</b>        | 4.200 piante/Ha                                                                                                                                                                        |
| <b>Età media delle viti:</b>         | 19 anni                                                                                                                                                                                |
| <b>Forma di allevamento:</b>         | Cordone Speronato                                                                                                                                                                      |
| <b>Resa per ettaro:</b>              | Circa 30 q/Ha                                                                                                                                                                          |
| <b>Metodo di conduzione:</b>         | Vigneto Biologico certificato. Vengono effettuati solo trattamenti di copertura a base di zolfo e rame.                                                                                |
| <b>Contenimento dell'erba:</b>       | Vengono effettuate esclusivamente operazioni meccaniche tipo scalzo/rincalzo della terra sul lungo-fila, passaggio con lama interceppo e trinciatura dell'erba tra una fila e l'altra. |