



VIGNALTA

ROSSO RISERVA 2017

Colli Euganei DOC



Area: Colli Euganei, Arquà Petrarca, Baone e Rovolon (PD)

Età dei vigneti: 20 – 30 anni

Esposizione: Sud

Suolo: vulcanico e sedimentario

Tecnica di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4.500 piante per ettaro

Rendimento per ettaro: 80 – 85 q

Varietà: Merlot 60% – Cabernet Sauvignon 40%

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per 2 settimane

Affinamento: 3 anni in tonneau di rovere francese

Stabilizzazione: nessuna

Servizio: 18° C

Abbinamenti: carni bianche e rosse

Media bottiglie prodotte: 70.000 (750 ml)

Alcool: 13,5 %