



VIGNALTA

MARRANO 2015

Rosso Veneto IGT



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

Età dei vigneti: 25 anni

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: vulcanico e sedimentario

Tecnica di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Rendimento per ettaro: 60 q

Varietà: Merlot – Cabernet

Vinificazione e tempo di

macerazione: fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi periodici per 2 settimane

Affinamento: 4 anni in tonneau di rovere francese, 2 anni in vasca d'acciaio

Stabilizzazione: nessuna

Servizio: 18° C

Abbinamenti: carni rosse, alla griglia o arroste

Media bottiglie prodotte: 30.000 – 40.000 (750 ml)

Alcool: 14,5 %