

## Moro '41

### VIGNETO

**Tipo:** rosso

**Varietà:** merlot – raboso

**Zona di produzione:** Carboncine

**Comune:** Roncade - Italia

**Anno di impianto:** 2000

**Densità di impianto:** 5.000 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 12.500 kg/ha

**Resa per pianta:** 2,50 kg/ceppo

**Sesto d'impianto:** 2,50 x 0,80

**Superficie:** 6,00 ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato (merlot), guyot (raboso)

**Tipologia di terreno:** argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

**Epoca di vendemmia:** Settembre-Ottobre

**Raccolta:** a mano

### VINIFICAZIONE

**Trasporto** dell'uva alla diraspatrice e vinificatore tramite convogliatore a vibrazione e nastro

**Recipiente di fermentazione:** vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici

**Macerazione:** 3 giorni abbinata a delestage e follature soffici

**Temperatura di fermentazione:** 20°C

**Lieviti:** selezionati

**Fermentazione malolattica:** parziale

**Maturazione:** sosta di 6 mesi in serbatoi in acciaio inox

**Imbottigliamento:** Dicembre 2007

**Affinamento in bottiglia:** 30 gg

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Rosso IGT Marca Trevigiana 2007

**Grado alcolico:** 12,38 % in Vol.

**Acidità totale:** 5,20 gr/l.

**pH:** 3,39

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 14/16°C

**Colore:** rosso vivo con riflessi violacei.

**Olfatto:** profumo intenso, giovane, fragrante, si percepiscono i piccoli frutti rossi, tra cui spiccano lampone, ciliegia, fragola e delicate note floreali di viola.

**Gusto:** fresco, morbido, leggero, equilibrato, con retrogusto piacevolmente asciutto. Persistente e di ottima bevibilità.

**In cucina:** Ottimo con tutti i salumi e formaggi di media stagionatura, bene con il cotechino, la lingua di maiale, il pollo in umido e alla cacciatora, il coniglio arrosto, da provare anche con il pesce-gatto e anguilla in umido e polenta.

