

## Vigna dei Ciliegi Rosso

### VIGNETO

**Tipo:** rosso

**Varietà:** cabernet franc 20%, cabernet sauvignon 20%, merlot 60%

**Zona di produzione:** Carboncine

**Comune:** Roncade - Italia

**Anno di impianto:** 2000

**Densità di impianto:** 5.000 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 7.500 kg/ha

**Resa per pianta:** 1,50 kg/ceppo

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

**Superficie:** 1,00 ha selezionato

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

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

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre-primi Ottobre 2005

**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:** 21/28 giorni abbinata a delestage e follature soffici

**Temperatura di fermentazione:** 26/30°C

**Lieviti:** selezionati

**Fermentazione malolattica:** totale

**Maturazione:** in legno per 18 mesi

**Recipiente di maturazione:** barriques (20%) e tonneau (80%) in rovere francese a grana fine, tostatura media.

**Età:** 70% nuove e 30% secondo anno

**Imbottigliamento:** Marzo 2008

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Rosso IGT Marca Trevigiana 2005

**Grado alcolico:** 14,50 % in Vol.

**Acidità totale:** 5,30 gr/l.

**pH:** 3,70

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 18/20°C

**Colore:** rosso rubino intenso

**Olfatto:** intenso, complesso, con evidenti note speziate di cannella e pepe, a seguire delicati sentori di cuoio e tabacco. Dopo breve ossigenazione emergono inoltre la confettura di frutti rossi, la vaniglia, il tostato e nel finale un delicato balsamico.

**Gusto:** ricco, avvolgente. Spicca la grande struttura tannica sorretta da una acidità presente ed equilibrata. Sapido e caldo. Ottima persistenza con retrogusto asciutto.

**In cucina:** trova ottimo abbinamento con carni a lunga cottura, carne di selvaggina, di cacciagione, grandi formaggi stagionati, carni ai ferri e grandi arrostiti. Degustato in ampi calici, con chi amiamo, trasmette emozioni autentiche.

