

LINEA TRANQUILLI

“MOROSINO” ROSSO I.G.T. COLLI TREVIGIANI

Questo rosso dal profumo erbaceo con sentori di frutta di bosco proviene da uve a bacca rossa in proporzione variabile. Il sapore morbido ed accattivante lo rendono adatto soprattutto a carni bianche, rosse, grigliate, bolliti, arrosti e brasati.

Va servito a 18 – 20 °C / Gradazione 12 % vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	VINO ROSSO I.G.T. COLLI TREVIGIANI
COLORE	ROSSO RUBINO CONCENTRATO
PROFUMO	VINOSO, PIACEVOLMENTE ERBACEO
SAPORE	TANNINI BEN EQUILIBRATI LO RENDONO MORBIDO E SETOSO

DATI AGRONOMICI

LIVE UTILIZZATE	LIVE A BACCA ROSSA DEI COLLI TREVIGIANI
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	SETTEMBRE – OTTOBRE

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	VINIFICAZIONE IN ROSSO CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER CIRCA 15 GIORNI, RIMONTAGGI ALL'ARIA PER 10 GIORNI, MATURAZIONE IN ACCIAIO PER QUALCHE MESE E PASSAGGIO IN PICCOLE BOTTI
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO E LEGNO
MATURAZIONE	30 GIORNI CIRCA
ALCOOL SVOLTO	12 % VOL.
ACIDITÀ	5,3 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	8 GR/LT

ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20 °C
ABBINAMENTI	DA CONSUMARSI IN MODO SPENSIERATO PARTICOLARMENTE CON CARNI BIANCHE E ROSSE ARROSTE, BRASATE O ALLA GRIGLIA
CONSERVAZIONE	AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813

