

QUOTA 101

ORTONE

Colli Euganei Rosso DOC

2014



50% Merlot

45% Cabernet

5% Raboso



VENDEMMIA		A settembre, con raccolta manuale delle uve.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. In conversione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Diraspatura e fermentazione del pigiato a temperatura controllata tra 28 e 30 gradi con frequenti delestages e rimontaggi per l'estrazione del colore e degli aromi per 10 giorni. Successiva pressatura. Segue la svinatura e la maturazione in contenitori d'acciaio e successivo affinamento in legno per 24 mesi, in parte in barriques in parte in tonneaux.
COLORE		Rosso rubino intenso.
PROFUMO		Al naso frutta rossa, fra tutti la ciliegia, nota balsamica e speziata.
GUSTO		Al palato frutta rossa, chiude con una nota sapida.
ABBINAMENTI		Un rosso che incontra le carni sia alla griglia che arrosto.
GRADO ALC. 13,5%	ACIDITÀ TOT. 5,5 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 2 gr/l