

QUOTA 101

ORTONE

Colli Euganei Rosso DOC

2015



50% Merlot

25% Cabernet Franc

25% Cabernet Sauvignon



VENDEMMIA		Ogni varietà d'uva che compone il blend è raccolta manualmente nel corso di settembre.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Ogni varietà d'uva che compone il blend subisce il seguente procedimento di 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 poi l'affinamento in legno (rovere francese) per 24 mesi, in parte in barriques in parte in tonneaux. Blend finale dei vini singolarmente ottenuti.
COLORE		Rosso rubino intenso.
PROFUMO		Il naso è ricco di sentori di frutta rossa, tra cui emergono la ciliegia, la prugna e i frutti di bosco. Note balsamiche e speziate arricchiscono un bouquet intenso e persistente.
GUSTO		Al palato si caratterizza per la grande eleganza e la lunga, gradevole profondità dei sapori. Chiude con una leggera nota sapida tipica del terroir da cui provengono le uve che lo compongono.
ABBINAMENTI		Un rosso che incontra le carni sia alla griglia che arrosto.

GRADO ALC. 14%

ACIDITÀ TOT. 5,6 gr/l

ZUCCHERO RESIDUO 2 gr/l