



ROSSO COL SANDAGO

DENOMINAZIONE:	"Rosso" Col Sandago.
CLASSIFICAZIONE:	IGT Veneto (Indicazione Geografica Tipica).
TIPOLOGIA:	vino rosso.
UVE/VITIGNO:	Merlot e Marzemino.
VINIFICAZIONE:	macerazione e fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce per 10-12 gg.
AFFINAMENTO:	in acciaio per 6-8 mesi.
COLORE:	rosso rubino intenso.
PROFUMO:	intenso e fruttato.
GUSTO:	di buona struttura e lunga persistenza.
ABBINAMENTI:	adatto ad arrosti e cacciagione o formaggi maturi (stagionati).
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 °C
GRADAZIONE ALCOLICA:	13%
ACIDITÀ:	5-5,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:	2 g/l
FORMATO:	750 ml

PROFILO ORGANOLETTICO

DATI ANALITICI

NAME:	"Rosso" Col Sandago.
CLASSIFICATION:	Veneto IGT (Typical Geographical Indication) - PGI.
TYPE:	red wine.
GRAPE VARIETY:	Merlot and Marzemino.
VINIFICATION:	maceration and temperature-controlled fermentation on the skins for 10-12 days.
AGEING:	ageing in steel for 6-8 months.
COLOUR:	intense ruby red.
AROMA:	intense and fruity.
FLAVOUR:	well-structured and with a long finish.
SERVING SUGGESTION:	suitable for roast meats or aged cheeses.
SERVING TEMPERATURE:	18 °C
ALCOHOL CONTENT:	13% Vol
ACIDITY:	5-5.5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2 g/l
BOTTLE:	750 ml

TASTING NOTES

ANALYTICAL DATA