

Rinalde Rosso

Classificazione: Vino rosso
Uve: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Marzemino
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: rosso rubino carico tendente al violaceo
Profumo: complesso con sentori di frutti a bacca rossa
Gusto: caldo, morbido di giusta struttura
Abbinamenti gastronomici: carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.
Acidità: 5 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria: 100 slm
Esposizione: sud
Tipologia di suolo: medio impasto tendente all'argilloso
Densità d'impianto: 4800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 80 q.li
Epoca di vendemmia: 1-15 ottobre
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione: fermentini termocondizionati
Durata della fermentazione: 6-8 giorni
Tempo di macerazione sulle bucce: 10 giorni
Contenitori d'affinamento: piccole botti in rovere di Slavonia
Durata dell'affinamento: 10 mesi



CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.
Via S. Luca 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy
Tel/Fax +390438780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it