

NAVICELLO ROSSO

*colore rosso rubino intenso; profumo speziato, fruttato, elegante;
al gusto piacevolmente tannico; di buona struttura e persistenza*

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Merlot, Cabernet Sauvignon
Vigneto	Navicello
Terreno	matrice alluvionale, profondo ben drenato, tessitura sabbioso-limosa, sufficiente dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	spalliera con potatura a cordone speronato; vigneto a conduzione biologica dal 1994
Densità d'impianto	4.700 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1990
Resa/ceppo	1,9 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, prima decade di settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso; macerazione di 8-10 giorni ad una temperatura di 25°C
Affinamento	10 mesi in piccole botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
Produzione	4.000 bottiglie
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Abbinamenti	le sue doti di eleganza e struttura ne suggeriscono un consumo in abbinamento a primi piatti saporiti e secondi piatti anche impegnativi



NOTE DEGUSTATIVE:
