

## NAVICELLO ROSSO

### Vigneti delle Dolomiti IGT

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

<u>Zona di produzione</u>	Navicello (Rovereto)
<u>Vitigno</u>	Merlot
<u>Tipologia terreno</u>	matrice alluvionale, profondo, ben drenato, tessitura sabbioso-limosa, sufficiente dotazione di sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a cordone speronato; vigneto a conduzione biologica dal 1994
<u>Anno di impianto</u>	1990
<u>Resa</u>	1,75 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, ultima decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso; macerazione di 8-10 giorni ad una temperatura di 25°C
<u>Affinamento</u>	10 mesi in piccole botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	4.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	8 - 10°C
<u>Abbinamenti</u>	la sua eleganza e struttura si abbinano a primi piatti dal sapore deciso e a secondi a base di carne
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,8 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

