

TERRA DEI ROVI

Colli Berici Rosso Doc



T E R R A dei R O V I Colli Berici Rosso



- Nome** Terra dei Rovi
Classificazione del vino Doc Colli Berici Rosso
Varietà/Uvaggio Cabernet Sauvignon 20% - Carmenère 10% - Merlot 50% - Tai Rosso 20%
Comune di Produzione Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici
Bottiglie prodotte 5.000 da 0.750 lt
- Il vigneto**
Nome - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - Merlot 18 anni, Cabernet 20 anni
Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
Esposizione - Sud - sud/est
Altimetria - Collina 180 mt slm
Densità di impianto - 6.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud
Carico di gemme - 8 per ceppo
Resa per ettaro - 65 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli, diradamento dei grappoli in eccesso e defogliazione estiva
- Epoca e conduzione della vendemmia**
Metà settembre merlot, metà ottobre Cabernet e Tai Rosso, a mano in cassoni
Vinificazione
Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 12 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti, con 6 follature giornaliere.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 26° - 32° C
Durata della macerazione - 15 gg
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di Maturazione - 20 mesi circa in barrique nuove di rovere Allier, Never, Limousin e Tronçais. Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi
Epoca di imbottigliamento - Maggio-Giugno del secondo anno successivo alla vendemmia
- Dati analitici del prodotto**
Acidità totale- 5,7 g/l
Ph - 3,72
Estratto secco tot. g/l 35,7
Grado alcolico, % - 14,10
Zuccheri riduttori, g/l - 3,8
SO2 Totale, mg/l - 70
SO2 Libera, mg/l - 20
- Caratteri organolettici**
Colore rosso rubino profondo; profumo speziato, con un ampio spettro di sentori fruttati che variano dal ribes alla mora matura.
Sapore elegante, fine, con tannini molto fitti e persistenti
- Capacità di invecchiamento**
10-12 anni
- Gastronomia**
Selvaggina, Cacciagione, e piatti di carne che richiedono un vino rosso importante

Con alcuni piatti vicentini...
Beccacce allo spiedo
- Servizio**
Temperatura -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio