

# ROSSO DEL CENTENARIO

Igt Veneto 2015





# ROSSO DEL CENTENARIO ARI O

Igt  
Veneto  
2015

**Nome** Rosso del Centenario  
**Classificazione del vino** Veneto Rosso Igt  
**Varietà/Uvaggio** Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Tai Rosso 33%  
**Comune di Produzione** Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici  
**Bottiglie prodotte** 1.400 da 0.750 lt

**Il vigneto**  
*Nome* - Casara Roveri e Colpizzarda, di proprietà dell'Az. Dal Maso  
*Età delle viti* - 30 anni  
*Terreno* - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare  
*Esposizione* - Sud - sud/est  
*Altimetria* - Collina 150 mt slm  
*Densità di impianto* - 6.000 viti/ ha  
*Sistema di allevamento* - Cordone speronato basso  
*Carico di gemme* - 8 per ceppo  
*Resa per ettaro* - 70 quintali  
*Coltivazione* - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**  
Merlot metà settembre, Tai Rosso fine settembre, metà ottobre Cabernet Sauvignon, 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* - 12 gg  
*Durata della fermentazione* - 15 gg  
*Periodo di Maturazione* - 18 mesi in barrique di rovere Allier, Never, Limousin e Tronçais.  
*Affinamento in bottiglia* di circa 5 mesi  
*Epoca di imbottigliamento* - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

**Dati analitici del prodotto**  
*Acidità totale*- 5,9 g/l  
*Ph* - 3,49  
Estratto secco tot. g/l 35  
Grado alcolico, % - 14,90  
Zuccheri riduttori, g/l - 4  
SO<sub>2</sub> Totale, mg/l - 67  
SO<sub>2</sub> Libera, mg/l - 23

**Caratteri organolettici**  
Colore rosso rubino intenso.  
Profumo varietale di mirtillo e fiori, con una piacevole nota vanigliata.  
Sapore morbido e vellutato, con ricchezza di tannini dolci ed eleganti

**Capacità di invecchiamento**  
10-12 anni

**Gastronomia**  
Cacciagione e vari piatti di carne rossa

*Con alcuni piatti vicentini...*  
Bigoli al ragù d'anitra, zuppa di lepre, spezzatino di sorana con i funghi, anitra con castagne, beccacce al forno

**Servizio**  
*Temperatura* -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio

**Formati disponibili**



0.75 lt 1.5 lt