



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cà Rovere

SISTO ROSSO

SCHEDA TECNICA

Un ottimo Cabernet Sauvignon del sud dei Colli Berici.

 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	IGT Veneto
 UVAGGIO	Cabernet sauvignon 100%
 EVOLUZIONE	3 anni
 GRADO ALCOLEMICO	14% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	Medio



Cà Rovere

SISTO ROSSO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un rosso rubino tenue;
-  al naso ha una buona intensità olfattiva. Subito si impone per i profumi di erba tagliata, che poi lasciano il passo a nuance di viola, marasca, prugna e mirtillo nero, lieve pepe nero, liquirizia e tabacco. Il tutto, con sentori vegetali e minerali;
-  al palato è preciso, agile e gustoso. Secco, ha una piacevole nota amarognola caratteristica del vitigno. Il finale è morbido, con sottili percezioni balsamiche.

freschezza
85%

sapidità
83%

corpo
80%

morbidezza
90%

tannicità
88%

VINIFICAZIONE

-  100% cabernet sauvignon, raccolto a mano in cassetta a metà ottobre.



Dopo la pigiatura soffice si effettua la fermentazione in acciaio a circa 20° C con le vinacce per 12-15 giorni. Rimontaggi giornalieri e 2-3 délestage. Il vino subisce un affinamento in acciaio e barrique di rovere francese da 225 litri per 12 mesi, poi in bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Sisto Rosso è un vino intenso, complesso e strutturato, predilige piatti persistenti e intensi. Da abbinare ad arrostiti di carni rosse, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

- **UN VINO INTENSO**
- **COMPLESSO**
- **PIATTI DI MEDIA STRUTTURA**

CONIGLIO AL FORNO CON POLENTA DI STORO

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto intenso e profumato, di media struttura, che si sposa perfettamente con il Cabernet Sauvignon, pareggiandone profumi e sapori.



BIGOLI AL CINGHIALE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto molto veneto per un abbinamento di grande soddisfazione. L'intensità aromatica della pasta al cinghiale si sposa perfettamente con gli aromi intensi del vino.



LA CANTINA

Siamo sui Colli Berici, nel borgo di Alonte in provincia di Vicenza, nel verde di fitti boschi spontanei di querce e faggi. Le radici delle viti scavano a fondo nella terra sassosa, trovando nutrimento in quello che, 50 milioni di anni fa, era il fondo di un mare.

Oggi il terreno conferisce ai suoi frutti sapidità e mineralità intense e piacevoli. I 30 ettari di vigneti stanno a 150 metri sul livello del mare e godono di un microclima caldo e asciutto.



A partire dai nonni Bruno e Giuditta, che si innamorarono di questi monti e piantarono le prime viti "tra i sassi", la passione per il vino ha coinvolto tutta la famiglia, che da 20 anni è specializzata nella produzione di spumanti Metodo Classico, da Chardonnay e Garganega: i primi nei Colli Berici. Le cuvée dei loro spumanti, tutti millesimati, sono opera di un sapiente assemblaggio.



Non vengono usati prodotti chimici di sintesi: il lavoro in vigna è meticoloso. Nella cantina scavata nella roccia, le bottiglie sono quindi accatastate a mano per la seconda fermentazione e l'affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi, fino anche a 70.

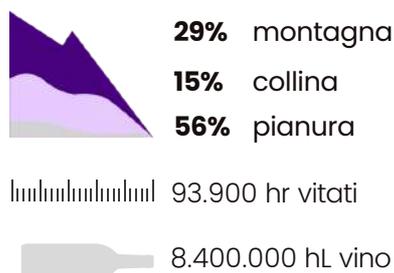


Colline di Conegliano (TV)

LA REGIONE: VENETO



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

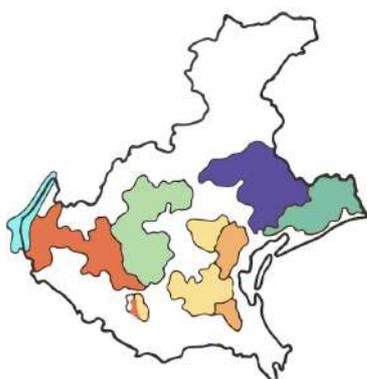
DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

La vite in Veneto è coltivata sin dal **VII secolo a.C.**, perfezionata dai Romani e portata avanti nel Medioevo. Con la dominazione veneziana, dal 1405, la viticoltura copre quasi completamente il territorio e i vini veronesi, grazie all'Adige, raggiungono Venezia. Ciò che differenzia questa regione da molte altre, è proprio la continuità commerciale dei prodotti enologici. Da fine '700 la regione conosce una crisi. Ma il secolo successivo i vini veneti iniziano a fare un salto qualitativo, anche sotto la spinta della nascita, nel **1872**, della **Società Enologica Veronese**. Del **1967** la prima edizione del **Vinitaly**.



Colline di Valdobbiadene (TV)

LA REGIONE: VENETO



SOTTOZONE

- Veronese
- Vicentino
- Padovano
- Trevigiano
- Veneziano

DENOMINAZIONI

- 14** DOCG
- 29** DOC
- 9** IGT

Il Veneto ha una complessa filiera vitivinicola. Importanti le zone delle Colline del Garda Veronese e la Valpolicella, con **Bardolino Superiore DOCG** e **Amarone della Valpolicella DOCG**. Da segnalare la DOC interregionale del **Lugana DOC**, tra le province di Verona e Mantova. Nelle colline vulcaniche tra le province di Verona e di Vicenza è situata la zona del **Soave superiore DOCG**, **Soave DOC** e **Gambellara DOC**. La **DOC Colli Berici**, a sud di Vicenza, è nota per i rossi a base di internazionali e del Tocai Rosso. La zona della **DOC Breganze**, a nord di Vicenza, è nota per rossi e bianchi basati sulla Vespaiola. Nel padovano troviamo ci sono i Colli Euganei con la **DOCG Moscato Fior d'Arancio**, mentre a sud la **Friularo di Bagnoli DOCG**. Nel Trevigiano troviamo le **DOCG del Prosecco** e la **Colli di Conegliano DOCG**. Ai confini col Friuli la **Lison DOCG**.

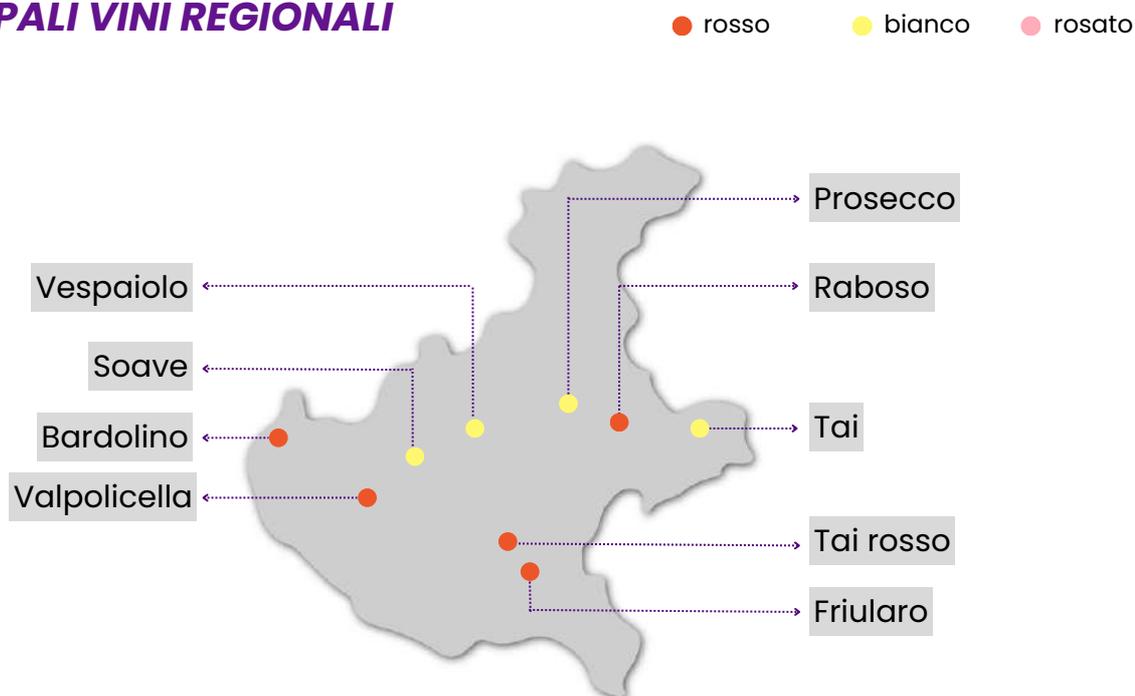


Lago di Garda

LA REGIONE: VENETO

La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

PRINCIPALI VINI REGIONALI





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO