



BRUSCADE Antica Quercia

Colli di Conegliano ROSSO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uva

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Marzemino

Zona di provenienza delle uve

Comune di Conegliano

Altezza/esposizione vigneto

150 m s.l.m.

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta, pressatura diretta delle uve intere, diraspatura e macerazione delle uve con fermentazione indigena in legno, svinatura dopo un mese e affinamento in legno per un anno. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per un anno prima della commercializzazione

Dati analitici medi

Alcool 12,5 % vol. - Zuccheri 1 g/l - Acidità totale 4,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino. Il naso ampio presenta note di frutti di bosco macerati e sentori balsamici. Il palato è rotondo e delicato tornano le note della marasca e tannini nobili, bella la persistenza gustativa.

Abbinamenti Consigliati

Ideale in abbinamento con carni bianche alla griglia, o ricchi primi piatti.
