



Rompicapo "Merlot Tulipe" Italo Cescon

IGT Veneto

Tipologia

Merlot

Uva

100% Merlot

Zona di provenienza delle uve

Comune di San Biagio di Callalta - Fagarè

Coltivazione: Biologica

Densità di impianto: 7,5mila ceppi per ettaro

Resa per pianta: 1 kg di uva per pianta

Vinificazione

Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in parte in anfora e in parte in cemento non vetrificato per circa 1 mese. Délestage e follatura manuale. Maturazione in cemento non vetrificato (30%) e in tonneaux (70%) per 6 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 13,5 % vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Nel bicchiere emana note di frutta rossa matura piacevolmente accompagnata da sfumature speziate di pepe nero e cannella. Al palato è intenso, armonioso, con tannini ben evoluti.

Abbinamenti Consigliati

Preferibilmente con arrostiti, selvaggina, formaggi saporiti ma da provare anche con primi piatti a base di funghi. Ottimo con carpaccio di cervo e confettura di mirtillo e more.
