



VENEGAZZU' della Casa Loredan Gasparini

DOC MONTELO VENEGAZZU'

Tipologia

Vino Rosso

Uva

Canernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec

Zona di provenienza delle uve

Comune di Volpago del Montello (TV) - Venegazzù

Altezza/esposizione vigneto

110 m. s.l.m. - Nord-Sud

Resa per ettaro: 85 quintali

Età delle vigne: 25 anni

Vinificazione: 15 giorni di macerazione in vasche d'acciaio (150 H
affinamento di 30 mesi in botti grandi di rovere (25/50 HL)

Dati analitici medi

Alcool 13,4 % vol. - Zuccheri 1,5 g/l - Acidità totale 4,69 g/l

Caratteristiche organolettiche

È rosso rubino di spiccata intensità, e luminosa trasparenza; è allo stesso momento giustamente scorrevole e consistente: un aspetto piacevolissimo ed invitante. Profumo intenso ed affascinante, ricco di frutti di bosco e spezie leggere. Di corpo e stoffa, dai tannini dolci ma importanti, al palato si presenta suadente ed infinito.

Abbinamenti Consigliati

Ottimo con carni rosse e la selvaggina.
