

Supergill

Denominazione:	I.G.T. delle Venezie
Tipo Vino:	Rosso
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Merlot 80% refosco dal peduncolo rosso 20%
Epoca di raccolta:	Inizio ottobre merlot metà ottobre refosco dal peduncolo rosso.
Vinificazione:	Refosco: macerazione delle uve per 9 giorni, fermentazione alcolica e malica a temperatura controllata in botti d'acciaio merlot: macerazione delle uve per 10 giorni, fermentazione alcolica e malica a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Affinamento:	12 mesi in botti di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Rosso granata intenso.
Profumo:	Sensazioni di frutta matura e di tostatura, gradevole.
Gusto:	Secco, morbido, di buona struttura, con buona persistenza gustativa.
Abbinamenti Gastronomici:	Carni grasse, in umido e brasato, ottimo con piatti a base di selvaggina.
Temperatura di servizio:	18-20°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	13,5°
Acidità totale:	5,4

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----