



SUPERGILL 2016

Denominazione	I.G.T. Trevenezie
Tipo vino	Rosso
Regione di origine	Veneto
Terreno	Franco limoso tendente all'argilloso
Uve	Merlot 80% Refosco dal peduncolo rosso 20%
Epoca raccolta	Inizio ottobre
Vinificazione	Refosco dal P.R.: 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 carico 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°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	13,5° Alc. Vol.
Acidità totale	5,3 gr/lit.

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui	2,0 gr/lit.
------------------	-------------