

MOSSICCHE

VINO ROSSO

VITIGNO	50% cabernet sauvignon 50% merlot
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Fine settembre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °
GRADAZIONE	14%
DENOMINAZIONE	Indicazione geografica tipica

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e fatte fermentare con lieviti selezionati in fermentini di acciaio a una temperatura di circa 22°C per una quindicina di giorni con 4 rimontaggi al giorno. Dopo alcuni travasi all'inizio del nuovo anno viene filtrato grossolanamente, fatto maturare in vasca d acciaio per 2 anni, passa poi 2 mesi in barrique prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino di colore granato intenso con riflessi violacei, sapore secco e corposo e profumo equilibrato tra il frutto e il tannino che richiama la mora, la prugna e i mirtilli. Il sapore è gradevole e caratteristico, secco e abboccato. Si abbina con eleganza a carni bianche e rosse e formaggi stagionati.