

2017

TILL

VENETO

Indicazione geografica tipica

ROSSO

Uve	MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
Eta' dei vigneti	Più di 20 anni
Zona di produzione	Terreni posti nel Comune di Sommacampagna
Produzione ettaro	Non superiore ai 100 quintali in uva
Vendemmia	A mano. L' uva, posta su cassette che non superano i 20 kg, è immediatamente trasferita alla cantina per la vinificazione.
Vinificazione	Le uve sono diraspate, pigiate e trasferite, dopo abbattimento termico, in un vinificatore dove è avviata la fermentazione con lievito selezionato. La temperatura è controllata e gestita a 27/28 C°. La lisciviazione delle vinacce è assicurata da accurati <i>rimontaggi</i> della fase liquida sulle bucce. Il vino ottenuto, svinato una volta esauriti gli zuccheri, viene posto in serbatoi di acciaio in modo che la feccia pesante depositi sul fondo. Una volta ben sedimentati, i vini sono trasferiti per l'80 % del volume nuovamente in acciaio mentre la restante quota viene fatta maturare un anno in piccoli contenitori di legno di rovere. La fermentazione malolattica è normalmente gestita nella prima fase dell'affinamento. Le temperature di mantenimento sono comprese tra i 15° ed i 18° C°. Una volta raggiunto il corretto stadio di maturazione, circa dopo un anno, i vini sono riuniti in un unico volume che sarà velocemente posto in bottiglia.
Degustazione	COLORE: Rosso dai riflessi carminio di buona fittezza. NASO: Aroma dalle nette fragranze fruttate rosse. Interessanti gli innesti speziati. Ottima la persistenza. PALATO: Freschezza che si coniuga con bevibilità. Un corpo di buon spessore, morbido di suo senza accenti dolci. Tannino ben bilanciato senza asperità. Retrogusto dalle tonalità fruttate. Uno stile bordolese originalmente <i>giovane</i> .
Temperatura di servizio	16° C.