

CASA COMETE
Rosso Veneto Indicazione Geografica Tipica
TILL 2022 bio

- Uve: MERLOT
- Età dei vigneti: meno di 10 anni.
- Zona di produzione: terreni posti nel comune di Pastrengo.
La collina morenica di secondo grado dove insiste il vigneto è il cru dell'azienda.
- Produzione totale per ettaro: 60 quintali con diradamento a luglio
- Produzione vinicola: 1300 bottiglie numerate
- La vendemmia: A mano. L'uva cernita in vigna è posta su cassette che non superano i 5 kg ed è immediatamente trasferita alla cantina attraverso mezzi refrigerati per la vinificazione.
- La vinificazione: Le uve, raffreddate, dopo un'ulteriore selezione a mano, sono diraspate, pigiate e trasferite in *tonneaux* aperti, dove la fermentazione si avvia spontaneamente grazie al contributo di lieviti indigeni. La temperatura di fermentazione permane tra i 18° e i 25°C. La lisciviazione delle vinacce è garantita da accurati *rimontaggi* della fase liquida sulle bucce. Il vino ottenuto, svinato una volta esauriti gli zuccheri, viene posto in serbatoi di acciaio di modo che le parti più pesanti e non più utili si depositino sul fondo. Una volta ben sedimentata la feccia, il vino così pulito è trasferito in parte in un nuovo contenitore in acciaio mentre un'altra parte matura un anno in piccoli contenitori di legno di rovere. La fermentazione malolattica è spontanea ed interessa il primo periodo dell'affinamento. Le temperature di mantenimento sono comprese tra i 15° e i 18°C. Una volta raggiunto il corretto stadio di maturazione, circa dopo un anno, i vini sono nuovamente riuniti assieme a formare un unico volume posto velocemente in bottiglia. Il Merlot qui affina ancora sei mesi prima di incontrare il primo assaggio.

La degustazione:

- Colore: rosso dai riflessi carminio di grande intensità.
- Naso: aroma dalle nette fragranze fruttate rosse. Interessanti gli innesti speziati. Ottima la persistenza.
- Palato: un'ottima freschezza temperata, coniugata a bevibilità.
Ottimo lo spessore, intrinsecamente setoso privo di accenti dolci. Tannino ben bilanciato senza asperità. Retrogusto dalle tonalità fruttate.

Temperatura di servizio: 16° C