

Rosso IGT delle Venezie BRUME DI MONTE

- Caratteristiche generali:** È ottenuto dalla vinificazione congiunta del Merlot, magnificamente ambientatosi nella Valle dell'Adige, con la Schiava, vitigno tipico e diffuso in Trentino Alto Adige.
- Zona di produzione:** La Vallagarina, in provincia di Trento.
- Vitigni:** È composto da circa due terzi di Merlot e da un terzo di Schiava. Una composizione che lo rende particolarmente adatto a tutti i cibi della buona tradizione culinaria italiana.
- Vinificazione ed affinamento:** Dopo un'accurata selezione delle uve raccolte a mano, il processo prevede una macerazione di 4-6 giorni in recipienti di acciaio inox ad una temperatura di circa 26 °C. La fermentazione ed il successivo affinamento sono eseguiti in serbatoi di acciaio inox.
- Dati analitici:** Alcool: 12,00 % vol.
Acidità totale: 5 g/l
Estratto secco netto: 24 g/l
Zuccheri residui: 4 g/l
- Caratteristiche organolettiche:** Ha un colore rosso di media intensità. Presenta una nota fruttata intensa, corpo di media struttura, armonico e rotondo, particolarmente gradevole e di facile abbinamento.
- A tavola:** I classici salumi della tradizione italiana, primi piatti asciutti con sughi saporiti e carni rosse alla griglia.
- Temperatura di servizio:** 16-18 C°
- Allergeni:** Contiene solfiti

Data ultimo aggiornamento: 14/06/16 F.M.