



## **Società Agricola Ieio Nino**

*Scheda tecnica*

### **VINO ROSSO COLLI TREVIGIANI**

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica Colli Trevigiani

**Terreno:** realtà collinare di medio impasto con marcate presenze di marna e ghiaia locate all'interno di un ben consolidato contesto alcalino

**Raccolta:** manuale con selezione dei grappoli e degli acini meno maturi

**Uve:** di varietà Recantina a Peccolo scuro

**Vinificazione:** diraspatura soffice con fermentazione a bassa temperatura i primi 3 giorni e poi risalita graduale oltre i 25°C fino a completamento della fermentazione

**Affinamento:** fermentazione malolattica e successiva permanenza in legno per gli 8 mesi successivi al buio, a temperatura controllata inferiore ai 16°C

**Colore:** rosso rubino intenso dai marcati riflessi violacei

**Profumo:** marcate sensazioni di piccoli frutti rossi sposano inebrianti sfumature di fiori di ciclamino e viola. Lievi note di cacao e cioccolato fondente circondano l'invitante apparenza

**Al palato:** da subito si presenta nella sua vivacità e freschezza acidica ben equilibrata con una corposità persistente ma per niente aggressiva o preponderante

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Zuccheri:** 1 g/l

**Formato:** 0,75lt

**Confezione:** cartoni da 6 bottiglie

**Abbinamenti gastronomici:** sposa benissimo tutti i piatti a base di carni bianche anche impegnative, piatti complessi a base di pesce, carni rosse ben cotte senza la richiesta di sughi particolarmente elaborati