

Marcora 76

VINO ROSSO

VITIGNO:	Uve rosse
ABBINAMENTI:	Indicato con piatti saporiti come risotti e paste con ragù di carne. Si abbina a carni rosse, piatti a base di cacciagione e formaggi di media stagionatura.
T° SERVIZIO:	16° - 18° C.
ZONA DI PRODUZIONE:	Conegliano, Veneto.
TERRENO:	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.
NUTRIZIONE	Effettuata con sovescio e metodi naturali. Nessun trattamento di origine chimica e animale
VENDEMMIA:	Metà di settembre. Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.
VINIFICAZIONE:	Le uve raccolte a mano vengono diraspate, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati effettuando una macerazione sulle vinacce per 12 giorni; durante la fermentazione alcolica viene indotta anche la fermentazione malolattica.

GRADO
ALCOLICO 13,5 % Vol.
RESIDUO
ZUCCHERINO 5 g/l

FORMATO
BOTTIGLIA 0,75 l
IMBALLO 12 bottiglie

BOTTIGLIA GL71 VETRO
CAPSULA PVC 3 PLASTICA
TAPPO FOR51 SUGHERO

VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML
CARBOIDRATI 1,4 g
DI CUI ZUCCHERI 0,5 g



VINI ROSSI

ALLA VISTA
è di colore rosso rubino intenso.

AL NASO
si manifesta con un profumo tipico con sentori di frutti rossi maturi, in particolare ciliegia e mora.

AL GUSTO
pieno, morbido con tannini eleganti.