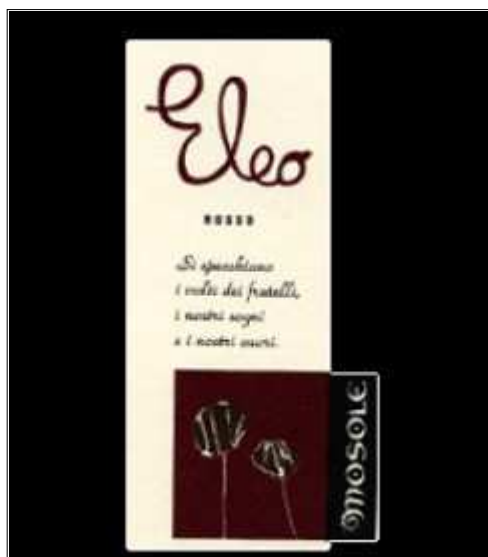




Eleo rosso

2005



Vitigno: 25% Carmenere – 50% Merlot – 25% Refosco dal Peduncolo Rosso .

Terreno: Argilloso

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Classificazione del vino: DOC Lison-Pramaggiore

Metodo di coltivazione: Guyot da 4.500 a 6.500 ceppi per ettaro

Resa Per Ettaro: 80 q.li – 1,5 Kg. per pianta

Vendemmia: Fine settembre

Metodo di vinificazione: Premacerazione a freddo e vinificazione ad acino intero con

macerazioni calibrate. Fermentazione a temperature di circa 26°-28°

Maturazione: Un affinamento di circa 10mesi in vasche di cemento e almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore rosso rubino acceso. Al naso prima del frutto si nota una spezia che ricorda il chiodo di garofano, menta e tabacco. In bocca si coglie la ciliegia con sentori di liquirizia e cioccolato. Chiude con una buona complessità. E' un vino mediamente lungo e minerale.

Evoluzione nel tempo: Dipende dall'annata in genere la maturità ideale avviene nel 2°-3° anno.

Temperatura Di Servizio: 16° - 18° C.

Gradazione Alcolica: 13,20 %

Acidità Totale: 5,40 g/l