



LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

FARAJA

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON


VIGNE DI ROBERTO





LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

UVE MERLOT E CABERNET VENDEMMIATE A MANO, PRESSATE SOFFICEMENTE. FERMENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA E RIPOSA PER POCHI MESI IN VASCHE D'ACCIAIO. SOLO COSÌ **FARAJA** PUÒ MANTENERE INTATTA LA FRAGRANZA DEI SUOI PROFUMI FRUTTATI E LA FRESCHEZZA DEL SUO GUSTO MORBIDO ED EQUILIBRATO. IL VERO LUSO È LA SEMPLICITÀ.

CLASSIFICAZIONE

ROSSO VENETO, INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

COLLOCAZIONE VIGNETI

MONTE VENDA, COLLI EUGANEI

GIACITURA TERRENI

TERRENI A MEDIO IMPASTO
DI ORIGINE VULCANICA,
DERIVATI DALLA FRANTUMAZIONE
DELLA TRACHITE

VARIETÀ

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

PERIODO VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

PRESSATURA SOFFICE
CON SUCCESSIVA FERMENTAZIONE
PER 20 GIORNI A 28°

AFFINAMENTO

IN CONTENITORI DI ACCIAIO.
BREVE SOSTA IN BOTTIGLIA PRIMA
DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

FORMATI

750 ML e 1500 ML

COLORE

RUBINO INTENSO

PROFUMO

INTENSO CON SENTORI DI PICCOLI
FRUTTI ROSSI, CONFETTURA
DI CILIEGIA, NOTE ERBACEE
E DELICATAMENTE SPEZIATE

GUSTO

AVVOLGENTE E MORBIDO,
DI BUON CORPO.
DECISA LA PERSISTENZA

GRADO ALCOLICO

13,5%

ABBINAMENTO

CARNI ROSSE ALLA BRACE,
SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°