

CORTE DEI 500

ROSSO IGT VENETO



SANT'ELENA

ALVISOPOLI

Origine Uve

Veneto Orientale,
DOC Lison Pramaggiore
Terreno argilloso.

Sistema di allevamento

Guyot

Epeco vendemmiale

Inizio Ottobre

Vinificazione e affinamento

Dopo un attenta selezione,
le uve migliori vengono
raccolte a mano e vinificate
con lieviti selezionati.

La fermentazione
prosegue per una decina
di giorni, rigorosamente a
temperatura controllata.
Alla svinatura il vino viene
conservato per 12 mesi in
serbatoi di acciaio ed in
seguito per altri 12 mesi in
barrique di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche

Vino secco dal colore
rosso rubino intenso, con
riflessi violacei. Ai profumi
gradevolidi vaniglia si
aggiungono quelli dei frutti
di bosco. Alla bocca si
presenta asciutto, pieno,
con una elegante struttura
ed una spiccata freschezza.
Predilige grigliate, arrosti,
carni rosse e formaggi
stagionati.

Varietà Uve

60% Cabernet Sauvignon,
40% Merlot

Alcool

12,5%

Colore

Rosso rubino

Temperatura di servizio

18° C

Formato

750 ml

