



colvendrà®
— SINCE 1924 —

ROSSO
MARCA TREVIGIANA
Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE:	Marca Trevigiana.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Uvaggio aziendale.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 130 qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Pigiatura delle uve e fermentazione del mosto a contatto con le bucce, a temperatura controllata.
AFFINAMENTO:	6 mesi di affinamento in acciaio.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore rosso intenso con riflessi violacei, brillante; delicato profumo di frutta a bacca rossa, erbaceo, dal gusto sapido, giustamente tannico, asciutto e di buon corpo.
TENORE ALCOLICO:	12% vol.
ABBINAMENTO:	Si accompagna ottimamente con salumi, formaggi a pasta dura e piccanti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12-14 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri

