

# SORSO ROSSO

---



## **Uvaggio**

50 % Merlot - 50 % Cabernet Sauvignon  
Vigneto

## **Vigneto**

Il sistema di allevamento è guyot. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 2.5 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

## **Vinificazione e affinamento**

Dopo la permanenza in piccole cassette per 30/40 giorni in ambiente ventilato si effettua la pigiatura, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata dove rimane per la durata della macerazione che di solito non è meno di 10 giorni. Dopo la svinatura viene mantenuto in vasche per completare la fermentazione alcolica e malolattica. Alla fine dei processi viene affinato per un minimo di 12 mesi in vasca, una volta imbottigliato viene messo in commercio dopo un ulteriore affinamento di 6 mesi.

## **Note organolettiche**

Colore rosso intenso, con profumi fini ed eleganti, dalle note di frutta matura che vanno dalla ciliegia alla prugna. In bocca è pieno corposo e piacevolmente equilibrato. Vino di notevole struttura che si presta ad un lungo affinamento in bottiglia ed esprime al meglio le sue caratteristiche dopo 3 anni dall'imbottigliamento.

## **Abbinamenti**

Ideale con carni rosse in genere, si sposa bene con cacciagione e formaggi stagionati. Trova la giusta collocazione anche come vino da meditazione, può quindi essere considerato un ottimo vino da fine pasto.