

I vini Terrarossa nascono in Italia sui colli fra Bologna e Modena, dall'antica e prestigiosa tradizione produttiva italiana

DUCATO

CABERNET SAUVIGNON MERLOT

Le migliori selezioni di Cabernet Sauvignon e Merlot dei nostri vigneti sono utilizzate per fare questo vino nobile con macerazione tradizionale e fermentazione di 15 giorni sulle bucce a temperatura controllata di 20°-22°C.

Il vino ottenuto è rosso rubino brillante con toni violacei.

Le Uve

Cabernet Sauvignon D.O.C. Colli Bolognesi.
Merlot D.O.C. Colli Bolognesi.

Zona di Produzione

D.O.C. Colli Bolognesi.

Le Vigne

Vigneti di proprietà allevati a cordone speronato su un suolo di origine arenacea-argillosa. La resa media di uva per ettaro è di circa 80 quintali.

La Vinificazione

"In rosso" per circa 10/15 giorni di cui almeno 10 a contatto con le bucce; la maturazione avviene per 10 mesi in vasche di acciaio, l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con toni violacei.
Profumo: erbaceo con sentore di marasca e sottobosco.
Sapore: intenso, strutturato, armonico.

Abbinamenti gastronomici

Carni alla griglia e formaggi stagionati.
Vino rosso importante, consigliato con pietanze dal gusto deciso.

Temperatura di servizio

16° - 18° C in bicchiere a calice.

Note Tecniche Annata 2017

Alcool: 13,2% vol.
Acidità totale: 5,1 g/l
Zuccheri residui: 1,0 g/l
SO₂ complessiva: 67 mg/l
Estratto secco totale: 29,8 g/l
Potenziale affinamento nel tempo: 3 - 4 anni.

Dati pallettizzazione

ctx6 (Imballo), 19 ct (Strato), 114 ct (Pallet).

