

Linea:

Le Conterie - Collezione Privata

Denominazione:

Vino Rosso I.g.t. Trevenezie

Vitigno:

75% Merlot; 15% Refosco d.p.r.;
10% Cabernet Franc

Epoca di vendemmia:

Seconda e terza decade
di settembre

Annata:

2021

Affinamento:

Legno, 14 mesi in barriques
da 225 lt. di rovere francese



Gradazione alcolica: 13,5%

Vinificazione ed affinamento

Dopo le attente cure ricevute in vigna per tutta la stagione, giunge il momento della vendemmia dove ogni varietà è stata vendemmiata e vinificata separatamente. Appena arrivata in cantina, l'uva viene messa a macerare in serbatoi d'acciaio per un tempo compreso tra i 5 e 7 giorni ad una temperatura di fermentazione tra i 28 e i 30° C dove, il contatto diretto con le bucce, farà in modo che il mosto si arricchisca di tutte le proprietà organolettiche presenti in esse. Dopo la macerazione si passa ad una leggera pressatura portando poi al termine la fermentazione alcolica precedentemente avviata durante la macerazione. Nel corso dello stoccaggio in cantina, seguiranno diversi travasi che permetteranno il naturale illimpidirsi del vino. Una volta trascorso il tempo necessario ad ottenere dei vini sufficientemente limpidi per decantazione, vengono messi a riposare in barriques di rovere francese per un periodo di minimo 12 mesi. I vini saranno tolti dalle barriques solo una volta raggiunto l'equilibrio sensoriale ricercato dal produttore. Terminato l'affinamento in barriques, i vini vengono poi assemblati tra loro secondo le percentuali ottimali identificate dall'esame sensoriale dell'enologo, in modo da creare un vino con caratteristiche ben equilibrate e armoniche tra loro. Successivamente si procederà all'imbottigliamento.

Note di degustazione

Nel calice spicca un rosso rubino intenso con riflessi di porpora, simbolo di un vino che si presta bene all'invecchiamento. Alidor esprime al naso un ricco bouquet di frutti rossi maturi, in particolar modo la ciliegia, complessato da delicate note floreali, in particolar modo di Viola. All'assaggio il vino si presenta elegante, con una bella acidità e persistenza al palato che invita al secondo assaggio.

Abbinamenti e servizio

Un vino che si accompagna bene con piatti a base di carni rosse di medio e grande pregio, selvaggina e formaggi di media e avanzata stagionatura. È consigliato servirlo ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18°C, preferibilmente scaraffato 15-20 minuti prima del servizio, questo permetterà la sua massima espressione mediante l'arieggiamento.