



VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813



MERLOT I.G.T. MARCA TREVIGIANA

De un famoso viñedo de origen francés cobra vida la intensa y fragante estructura de este vino equilibrado, armónico, agradablemente seco y de color rojo rubí. Ama ser acompañado por robustos platos de carne roja, aves y quesos curados.

Servir a 18 – 20 °C / Graduación 12,5% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	I.G.T. Marca Trevigiana
TIPO	tranquilo
COLOR	Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
AROMA	Aroma intenso, ligeramente especiado con notas de frambuesa.
SABOR	Sabor intenso, estructurado y armónico.

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Merlot 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	noreste de la provincia de Treviso en Véneto
TIPO DE SUELO	Mezcla media de colina de morrena
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte-sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	Mediados – finales de septiembre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	Vinificación en tinto, maceración sobre las cáscaras, fermentación a temperatura controlada.
AÑEJAMIENTO	en recipientes de acero
MADURACIÓN	30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,5% vol.
ACIDEZ	5 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	Ama ser acompañado por robustos platos de carne roja, aves y quesos curados.
TEMPERATURA DE SERVICIO	18–20°C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor

AMOR ET GRATITUDO
www.vignarosa.it

