

NODO D'AMORE

Rosso Tre Venezie

IGT

L'omaggio ai tre nodi d'amore raffigurati sullo stemma araldico del nostro casato è la nostra espressione di Trevenezie IGT che vede l'incontro tra uve Merlot e Teroldego, leggermente appassite, e la Corvina fresca, uva autoctona per eccellenza del Veronese, a donare la sua tipica nota speziata. "Nodo d'amore" sottolinea la ricerca accurata dei vitigni e la scelta di una vinificazione con tecnologie innovative, a rispetto della natura e della tipicità dei diversi terroir di cui si fa interprete. Un calice potente, dai profumi intensi e dalle note accattivanti, come un appassionato sodalizio d'amore.

Vitigni	65% Corvina, 25% Merlot, 10% Teroldego
Ubicazione e Caratteristiche	Veneto e Trentino, nord e sudovest a 400 metri s.l.m.
Suoli	Vulcanico, calcareo - ghiaioso
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola veronese per Corvina, Guyot per Merlot e Teroldego.
Epoca vendemmia	Raccolta manuale ad inizio ottobre
Appassimento	Appassimento naturale per circa 20 giorni per i grappoli di Teroldego e Merlot
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve Merlot e Teroldego, appassite per circa 20 giorni, e della Corvina fresca. Si procede quindi ad un assemblaggio per la fermentazione, che avviene in vinificatori senza l'utilizzo di forze meccaniche, ma sfruttando l'anidride carbonica prodotta naturalmente dalle uve. Creando una leggera sovrappressione controllata si mantiene il cappello di vinacce sommerso, a contatto con il mosto, per poi riportarlo verso l'alto liberando in modo naturale l'anidride carbonica
Affinamento	30% barriques nuovi, 70% botti di rovere di Slovenia, affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino brillante. Al naso rosa canina in confettura, ribes, frutti rossi e sentori di petali appassiti. Speziato di cannella, pepe nero, chiodi di garofano e cardamomo, note balsamiche di resina. Al palato si presenta avvolgente, fresco, delicatamente tannico, con un finale intenso e persistente
Dati Analitici	Alcol: 14% vol. - Zuccheri: 4 g/l Acidità totale: 5.50 g/l - Estratto secco: 32 g/l
Formati	0,75/ 1.5 / 12 l
Abbinamenti	Si abbina bene a carni rosse, bollite o arrostate, e a formaggi stagionati. Perfetto con piatti preparati con salse ricche e selvaggina in umido. Suggeriamo da tradizione locale, con anguilla affumicata e piatti a base di pesce grasso
Temperatura di Servizio	Servire tra 16° - 18°
Conservazione	L'eccellente provenienza delle uve da vigneti di alta quota, unita al parziale appassimento delle uve, rende questo vino adatto ad un invecchiamento da 7 - 10 anni