

# ROSSO DEL BARCO

<b>Nome</b>	Rosso del Barco_Rosso Veneto IGT
<b>Formato Bottiglia</b>	0.75Lt - 1.5Lt Magnum
<b>Annate</b>	 2028- 2019 - 2020 -2021 - 2022 - (2023 nuova etichetta) Annata 2018 premiata al Merano Wine Fest
<b>Varietà</b>	Cabernet - Merlot
<b>Zona di Produzione</b>	Vigneti Silvestri, Castello di Godego (TV)
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Tipologia di terreno</b>	Ghiaioso, ricco di limo e sabbia
<b>Affinamento</b>	Barriques 12 mesi e bottiglia
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pigiatura dell'uva
<b>Vendemmia</b>	Inizio ottobre
<b>Zuccheri</b>	0.8 g/Lt
<b>Grado Alcolico</b>	14% Vol
<b>Colore:</b>	Rosso intenso tendente al granato
<b>Gusto e profumo:</b>	Un vino di grande struttura, morbido in bocca, profumo vinoso, intenso, caratteristico varietale. Gradevole con l'invecchiamento. Sapore asciutto sapido, tannico e armonico.
<b>Da Gustare a:</b>	16°C - 18°C
<b>Abbinamenti</b>	Perfetto per accompagnare carni rosse di taglio importante, spiedi, selvaggina, formaggi di media-lunga stagionatura.
<b>Bicchieri:</b>	Calice ampio

