

ROSSO

Cuvée Rosso Regina

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Refosco dal Peduncolo Rosso 20%
TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Sylvoz
VENDEMMIA	Manuale, quasi tutte durante la terza decade di settembre, con parte di uva passita in pianta (30%)
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	L'uvaggio rimane in macerazione sulle proprie bucce per almeno 20 giorni, i rimontaggi sono quotidiani, fino a 3 volte al giorno. Terminata la fermentazione in cemento non vetrificato, il 40% della massa affina in barrique di Rovere francese, il restante 60% matura e si perfeziona in botte grande di Rovere senza tostatura. Trascorsi due anni circa, le due masse vengono riunite in modo da crearne una sola. Un matrimonio perfetto
GRADAZIONE	14% vol
COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi granati
PROFUMI	Sentori di lampone, sentori spiccati di viole ricorda confetture di frutta rossa. Emergono le spezie come il pepe e il cardamomo
SAPORE	Caldo, pieno con piacevoli tannini setosi, appagante
ABBINAMENTI	Carni in genere, affumicate o alla griglia e salumi tutti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu