



L'OMBRA DEL FALCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI
Rosso

VIGNETO

Zona di Produzione: Feltre

Vigneti: Rive di Mugnai

Vitigno: Merlot

Forma di potatura: guyot

Periodo di vendemmia: prima settimana di ottobre

Resa per ettaro: 80 q

Vendemmia: rigorosamente fatta a mano, con un'attenta selezione dei migliori grappoli.

CANTINA

Vinificazione: in rosso con pressatura soffice. Il pigiato viene fatto fermentare in tonneaux di rovere francese secondo il metodo della vinification integral per 25 giorni con continui rimontaggi.

A fine fermentazione i tonneaux vengono colmati e si attende una macerazione postfermentativa di due mesi, durante la quale arriva a conclusione anche la fermentazione malolattica.

Una volta eseguita la svinatura, il vino ottenuto viene riposto nuovamente nei tonneaux per un ulteriore affinamento.

Maturazione: 12 mesi in tonneaux di 400 l. di rovere francese (Tonnellerie Baron)

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13 %

SERVIZIO

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le note speziate che fanno da preludio a sentori di frutti rossi surmaturi, ciliegia, mora e ribes rosso.

Gusto piacevolmente fresco, complesso ed intenso dalle piacevolissime sensazioni vellutate.

Conservazione bottiglia sempre in posizione orizzontale in luogo fresco ed arieggiato.

Temperatura di servizio 18-19°C

Abbinamenti: si accompagna molto bene ai piatti a base di selvaggina, carni in umido o alla brace, agnello al forno, formaggi stagionati.