



# SCALIGIO

## Rosso del Veneto 2015

**VITIGNI:** Cabernet Sauvignon 100 %

**ALTITUDINE:** Da 100 a 110 m. s.l.m.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' DEI CEPPI:** 5.000

**PRODUZIONE PER HA:** 48 hl.

**RESA DI UVA IN VINO:** 60 %

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 28 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** Fine settembre

**VINIFICAZIONE:**

\* Pigiatura e diraspatura delle uve

\* Fermentazione a contatto con le bucce per circa 20 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta

**ELEVAZIONE:** In barrique per 24 mesi

**AFFINAMENTO:** Minimo 6 mesi in bottiglia.

**DATI ANALITICI:**

**Alcool svolto:** 14%

**Acidita' totale:** 6 g/l

**pH:** 3,55

**Estratto secco:** 31

**GASTRONOMIA:**

Bene si addice ad arrostiti, cacciagione, selvaggina e carne alla griglia.