

931 appassimento

ROSSO PASSITO - IGT TREVENEZIE



Denominazione	IGT Trevenezie
Colore	Colore rosso intenso e profondo.
Profumo	La maturazione tardiva conferisce le caratteristiche note di frutta matura e secca, come prugne e uva passa.
Sapore	Il successivo leggero invecchiamento in rovere conferisce piacevoli note di cioccolato e spezie.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Selezione uve rosse
Zona di produzione	Veneto/Friuli Venezia Giulia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Ottobre

DATI ENOLOGICI

Macerazione	Circa 15/20 giorni
-------------	--------------------

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,30 ÷ 5,50
Ph	3,60 ÷ 3,75
Zuccheri residui (g/l)	14 ÷ 16
Alcol	13,5% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Carne rossa alla griglia, selvaggina, zuppe corpose e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18-20° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

