

VINERO

UVE	Merlot, Cabernets, Refosco in proporzioni diverse a seconda della cuvée.
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 80 mg/l
AFFINAMENTO	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per diversi anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	Di bassa alcoolicità e di grande equilibrio organolettico, Vinero è un “tuttopasto” adatto alla buona tavola di tutti i giorni

DESCRIZIONE DEL VINO

Cuvée formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, ottenuti con le stesse uve di Alture e Braide rosso, quindi prodotto artigianalmente con attente manualità operative tese a favorire lo svolgimento dei naturali processi della sua formazione fino alla completezza organolettica e tecnologica. Senza alcuna correzione di componenti di origine fermentativa ai fini del miglioramento organolettico e senza alcun utilizzo di stabilizzanti specifici al fine della necessaria stabilità chimico-fisica. Anche le bottiglie di Vinero, come quelle dei vini più importanti, sono chiuse con il tappo di sughero e sostano in bottigliera, prima della vendita, il tempo necessario al collaudo della tenuta di tappatura e alla verifica della qualità del vino: solo il sughero assicura infatti gli apporti e lo scambio necessari alla positiva evoluzione del vino in bottiglia e solo il tempo conferma la sua reale qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore di tonalità amaranto, con buona intensità.

Insieme aromatico: intenso, piuttosto complesso e persistente. Sulla base fruttata, di prugne e ciliegie mature, si avverte il muschio assieme a sentori della casearia.

Al palato: rotondo, equilibrato, di buona struttura con tannini vellutati.

Grazie alla sua grande integrità, come nei vini più importanti, non teme gli anni e non soffre, ma piuttosto sembra migliorare, se la bottiglia viene consumata in qualche giorno.