



Corte Bacaro®

VULCANA ROSSO VENEZIA DOC

Denominazione:	DOC VENEZIA
Vitigni:	Merlot e Cabernet Sauvignon
Produzione:	Max 100 q.li di uva per ettaro.
Vinificazione:	Viene fatto in entrambi i vitigni un diradamento pre-vendemmia, una selezione che consente di portare a termine la maturazione solo dei grappoli migliori. Le due tipologie di uve vengono vinificate separatamente in vinificatori d'acciaio con l'aggiunta di lieviti selezionati, questo consente di sviluppare distintamente le caratteristiche varietali dei due vitigni. Al termine della vinificazione i vini rimangono in stoccaggio in serbatoi d'acciaio per circa 6 mesi sottoposti a periodici travasi di pulizia. Terminato il periodo di stoccaggio si passa alle "prove di taglio" dove vengono determinate le percentuali ottimali che comporranno il vino stesso.
Affinamento:	Botti di rovere per un periodo relativamente breve, compreso tra le 8 e le 10 settimane, necessario per far emergere ed intensificare le caratteristiche organolettiche del vino. Terminato il periodo in botte il vino ritorna in serbatoi di acciaio, in stoccaggio per altri 4-5 mesi nell'attesa dell'imbottigliamento.
Residuo zuccherino:	Secco
Gradazione alcolica:	13,5 % vol.
Colore:	Rosso rubino con riflessi purpurei.
Aroma:	Lievi note speziate di pepe verde accompagnate da sentori di frutti di bosco.
Sapore:	Intensa nota di Amarena.
Temperatura di servizio suggerita:	18-20 °C
Affinità gastronomiche:	Ottimo con carni rosse grigliate, primi piatti a base di carni affumicate o speziate, piatti a base di selvaggina.



Società Agricola Corte Bacaro
di Bellia & C. ss