

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

Il Rosso dell'Abazia



Il Rosso dell'Abazia

MONTELLO - COLLI ASOLANI DOC
ROSSO

È rosso rubino vivo e luminoso, con lievi riflessi granati.
Rivela ottima consistenza.

Il primo naso è avvolgente e di complessa fruttuosità con note di prugne rosse essiccate, amarene, agrumi canditi. Poi in progressione escono sentori erbacei di buon fieno di montagna, erbe aromatiche, bacche di mirto, foglie di alloro, ma anche piacevoli percezioni floreali di viola appassita e balsamiche di eucalipto. In bocca l'attacco è in contemporanea fresco e caldo, avvolgente e sapido. Poi il vino si apre ai suoi tannini già dolci, anche se ancora "giovani"; la persistenza è lunga, fruttata e speziata su corpo armonico e ben scolpito. È vino per piatti succulenti di carni rosse, fagiano con salsa cacciatora, formaggi d'alpeggio stagionati.

Zona e comune di produzione: Montello – Nervesa della Battaglia (TV)

Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tipologia del terreno: Ferretto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6/6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: da fine settembre per il Merlot, a ottobre inoltrato per il Cabernet

Durata dell'invecchiamento in legno: dai 15 ai 24 mesi a seconda del vitigno e dell'annata

Legni impiegati: rovere stagionato almeno 30 mesi e a spacco

Durata dell'affinamento in bottiglia: da 1 a 2 anni

Grado alcolico: 13,00% vol

Immissione nel mercato: minimo dopo 4 anni

Our Rosso is of a ruby red bright color with slight reflections of pomegranate and it has an optimum texture.

The first impression in the nose is captivating and shows a complex fruitiness including a hint of dried red plums, sour cherries and candied citrus fruits. After that you can observe a hint of herbs, of hay, aromatic herbs, myrtle berries and bay as well as impressions of flowers as for example bloomed violets and eucalyptus.

In the mouth the perception is fresh and at the same time warm, comfortable and pleasant. The wine opens to its "young" but soft and harmoniously integrated tannins; the finish is long, fruity and spicy with a harmonic and persistent body.

Serve with tasty meals like red meat, pheasant or mature mountain-cheese.

Production area: Montello – Nervesa della Battaglia (TV)

Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Soil: Ferretto soil (reddish brown clayey soil)

Training System: Guyot

Density: 6/6,300 vines per ha

Harvest: from the end of September for Merlot and late October for Cabernet

Wood ageing: from 15 to 24 months according to the variety and the vintage

Wood used: oak

Bottle ageing: from 1 to 2 years

Alcoholic Content: 13.00%

Market release: at least 4 years after harvest