



Atrum



Denominazione
Trevenezie IGT



Uve
Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot



Vigneti
Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni di natura argillosa



Vendemmia
Nella seconda metà di settembre



Vinificazione e Maturazione
Fermentazione in vasche di acciaio inox, seguita da 'ripasso' sulle bucce di Refosco passito. Affinamento in botti grandi di rovere per 10 mesi e in bottiglia per un minimo di 6 mesi



Resa
100 quintali/ettaro



Produzione
45.000 bottiglie



Durata
L'apice qualitativo va da 1 a 5 anni dall'imbottigliamento, conservandosi bene nel tempo



Note Organolettiche
Vino rosso dai riflessi violacei. Al naso risulta ampio e armonico, con note di spezie e sentori di vaniglia, ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Avvolgente, morbido e persistente, in bocca la giusta sapidità si sposa perfettamente ai tannini delicati e diffusi



Dati Tecnici

| | |
|----------------------|----------|
| Gradazione Alcolica | 13,0 % |
| Zuccheri Residui | 3,0 g/l |
| Acidità Totale | 5,0 g/l |
| Estratto Secco Netto | 26,5 g/l |



VALPANERA