

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



“ROSSO DOGATO”

Cabernet Sauvignon Marca Trevigiana I.G.T.

Un rosso davvero speciale, invecchiato in botte e riposato in bottiglia. Un Cabernet Sauvignon ricco ed elegante. Aromi di ciliegia e frutti di bosco.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona del Piave.

VITIGNI

100% Cabernet Sauvignon.

TECNOLOGIA ADOTTATA

Uve vendemmiate tardivamente con gradazione naturale minima di 13° alcolici. Vinificazione in rosso con macerazione di 15 - 17 giorni a temperatura controllata. 2 anni di invecchiamento: sosta per 24 mesi in botte grande con successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	13 %
Acidità totale	5,70 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso con sfumature granate.

Profumo: Ricco, intenso ed elegante. Dona un insieme di aromi di ciliegia e frutti di bosco; salvia e chiodi di garofano, vaniglia e una sottile nota di boisé tipica della barrique.

Gusto: Deciso e saporito, con tannini fitti e dolci. Notevole il corpo, raffinato e non appesantito dai legni.

Retrogusto: Equilibrato e pulito con ampia sensazione di piacevolezza.

ABBINAMENTI

Incontra mirabilmente i grandi arrosti ed i formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

A partire da 16°C. È preferibile stapparlo qualche ora prima.

FORMATI SPECIALI

Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 litri



A very special red wine aged over five years. This is a rich and elegant Cabernet Sauvignon. The fragrance has aromas of cherry and woodland fruits.

AREA OF PRODUCTION

Vineyards in Ormelle. Piave area.

TYPE OF GRAPES

100% Cabernet Sauvignon.

METHOD USED

Grapes harvested late with a natural minimum alcohol content of 13%. On skin vinification with maceration over 15 / 17 days at a controlled temperature. Aged for two years: rests for 24 months in large barrels followed by further refining in bottle.

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Alcohol	13 %
Total acidity	5,70 g/l

ORGANOLEPTICAL FEATURES

- Colour:** Deep ruby-red with grenade shading.
- Perfume:** Rich, intense, elegant. It releases aromas of cherries and wild berries, of sage and cloves, vanilla and a soft boisé typical of the barrique.
- Taste:** Decisive and tasty, with sweet and thick tannic flavours. Noticable the body, refined yet not too heavy by the tannin.
- Aftertaste:** Clean and balanced with a full pleasant feeling.

FOOD AFFINITIES

Excellent with traditional roasts and seasoned cheeses.

SERVING TEMPERATURE

From 16°C. It is preferable if uncorked a few hours earlier.

SPECIAL FORMATS

Magnum 1,5 litre - Jeroboam 3 litre

Ein sehr edler Rotwein, der 5 Jahre gelagert wird. Ein Cabernet Sauvignon reichhaltig und elegant. Erinnert am Gaumen an Kirschen und Waldbeeren.

ANBAUGEBIET

Piave. Weinberge von Ormelle.

REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon.

ANGEWENDETES VERFAHREN

Späte Lese der Trauben mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 13°. Bereitung als Rotwein, Verbleib auf der Maische 15 / 17 Tage bei kontrollierter Temperatur. Ausbau 2 Jahre: 24 Monate im großen Fass mit folgender Veredelung in der Flasche.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkohol	13 %
Gesamtsäure	5,70 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Aussehen:** Intensiv rubinrote Farbe mit granatroten Schattierungen.
- Duft:** Reichhaltig, intensiv und elegant. Besticht durch ein Aroma aus Kirschen und Waldbeeren; Salbei und Gewürznelken, Vanille und ein feines Holzaroma, wie es für Barrique typisch ist.
- Geschmack:** Kräftig und würzig, mit dichten, aber milden Tanninen. Von beachtlichem Körper, raffiniert und keinesfalls schwerfällig durch die Lagerung in Holz.
- Abgang:** Harmonisch und reintönig, hinterlässt eine angenehme Empfindung am Gaumen.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Passt wunderbar zu feinen Rostbraten und reifen Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR

Ab 16°C. Sollte einige Stunden vorher entkorkt werden.

BESONDERE FORMATE

Magnum 1,5 Liter - Jeroboam 3 Liter