



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Rosso Dogato

CABERNET SAUVIGNON
MARCA TREVIGIANA



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

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: zona del Piave.

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: 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.

Alcool: 13,5%

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 boisétipica 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.

Temperatura di servizio suggerita: a partire da 16°C. È preferibile stapparlo qualche ora prima.

Formati disponibili: Magnum 1,5 - Jeroboam 3 litri