



## VERTIGO

**Vitigno:** Merlot - Cabernet Sauvignon

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica Rosso "delle Venezie"

**Varietà d'uva:** Merlot - Cabernet Sauvignon

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di ottobre.

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

### **Note sensoriali:**

Colore: rosso violaceo quasi impenetrabile.

Profumo: intenso e fruttato, note di prugna fresca, lampone e mora fanno da coroollario a tonalità speziate di pepe nero, foglia di tabacco e polvere di caffè.

Gusto: emozionante, coinvolgente, vibrante; sensazioni fruttate e richiami aromatici avvolgono di seta e mordidezza il palato.

**Abbinamenti:** Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.

