

mabiscantine.it

Neropasso

Rosso Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Denominazione: Rosso Veneto IGT.

Zona di produzione: Veneto.

Tenore alcolico: 13,5%.

Esame Organolettico

Colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: speziato con sentori di frutta rossa matura, ciliegia, amarena e composta di prugne.

Sapore: palato fine e vellutato con tannini morbidi sul finale e persistente.

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

Abbinamento consigliato: Pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati.

Terreno

In linea generale il terreno può essere distinto in: terreno marrone o rosso su limo o su rocce fertili del periodo Cretaceo; terreno rosso compatto su basalto; terreno rosso compatto su calcare del periodo dell'Eocene. Ciascuna vallata presenta composizioni differenti, anche se in ogni caso si può constatare in modo generale un'alta concentrazione calcarea, con una grande quantità di pietre e sassi nel primo mezzo metro di terreno.

Maturazione

Una parte delle uve è parzialmente appassita prima della soffice pigiatura. In seguito, il vino viene affinato.



mabiscantine.it