



0,75 l

1,5 l

3 l

SAN CARLO

MONTELO COLLI ASOLANI ROSSO DOC

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso nella parte collinare del comune di Volpago del Montello. Tipo di terreno, particolare esposizione, bassa resa per pianta ed età del vigneto “San Carlo” garantiscono un’ottima maturazione polifenolica al fine di creare un vino da grande invecchiamento.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc e 20% Merlot.

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette da metà a fine di Ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve provengono dal nostro vigneto “San Carlo” con una vinificazione separata per ciascuna varietà. Segue poi fermentazione Malolattica ed affinamento in barriques per 18-20 mesi di cui almeno 50% nuove. Affinamento in botte 6 mesi e affinamento in bottiglia di almeno 9 mesi prima dell’immissione in commercio.

Note organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati con l’invecchiamento.

Aroma: chiare note di frutti rossi quali ciliegie, lamponi e more. Presenti anche note speziate di vaniglia, tabacco e spezie orientali.

Sapore: austero, pieno con tannini setosi

Abbinamenti: può essere abbinato con grigliate di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche a fine pasto.

Temperature di servizio: 18-20°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 14% vol

Zuccheri residui: 4 gr/L

CASEPAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA