

Rosso Veneto - IGT Ca' Demia – 2020

➤ Carta d'identità

Nome : Ca' Demia

Denominazione: Rosso Riserva - Taglio bordolese

Uve: 40% Cabernet + 60% Merlot

Vendemmia: A mano in Settembre



Il taglio Bordolese è un tipico assemblaggio di vino della località di Bordeaux a sud ovest della Francia, nelle cantine dei Colli Euganei da decenni si usa fare lo stesso vino frutto dell'assemblaggio tra Merlot e Cabernet di annate diverse in quota del 50%.

➤ Cantina

- Pigiatura:** Diraspatura e pigiatura, 6 giorni di contatto con le bucce con 3 rimontaggi quotidiani che bagnano il cappello.
- Fermentazione:** Fermentazione a temperatura controllata con attivazione spontanea dai propri lieviti indigeni. A fine fermentazione si attiva spontaneamente la malolattica.
- Decantazione:** Travasi continui in tini di acciaio.
- Filtrazione:** Filtrazione a cartoni – Assemblaggio a settembre 2021
- Grado alcolico:** 12,5% Vol.
Contiene Solfiti

➤ Servizio

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Abbinamenti consigliati: Ottimo con tagliatelle o fusilli al ragù, carne alla brace, un brasato, uno spezzatino o gulash, tagliata di carne al sangue, fiorentina, formaggi stagionati, verdure grigliate.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

www.dofine.it

Tel. 324 568 7412 Riccardo enoturismodofine@virgilio.it

Tel. 333 6857 399 Nicoletta cantinadofine@virgilio.it

