

“CLAMORE”  
ROSSO NUDO  
VENETO I.G.T.



• ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a 120-150 m. s.l.m.. Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 4000/4500 ceppi per ettaro con 8-15 anni di età. Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino.

Sistema di allevamento: Gujot.

• TECNOLOGIA

La vendemmia e la cernita delle uve in piccole ceste avviene manualmente in settembre/ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione di breve durata (6/8 gg), e a temperatura non molto alta (23/25°C) ma con rimontaggi più frequenti in modo che dalle bucce si estragga molto colore e una modica quantità di tannini, per non compromettere le caratteristiche di freschezza del futuro vino. Fa seguito la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica; dopo il primo travaso il vino viene conservato in acciaio no all'imbottigliamento.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Odore: pieno, con note fruttate, toni di uva fresca.

Sapore: morbido, di ottima struttura, con ricordo di more e mirtilli maturi.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 11.50 – 12.50

Zuccheri, g/l 7.00 – 8.00

Acidità totale, g/l 4.50 – 5.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16° C.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Clamore” Rosso Nudo Veneto I.G.T. - Astoria