



VIGNE DEL BOSCO
O L M È

Zio Bepi

VENETO IGT

VINO ROSSO FRIZZANTE

Vitigno: Refosco dal peduncolo rosso 80%, Merlot 20%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Guyot, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno,.

Produzione: 90/100 quintali per ettaro circa.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta a perfetta maturazione.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e messe in vinificatori a macerare per almeno 8 giorni. Al momento dell'imbottigliamento il vino viene rifermentato in autoclave fino a raggiungere una pressione di 2,5 atmosfere.

Colore: luminoso e brillante rosso violaceo.

Olfatto: profumi intensi e fruttati di frutti di bosco, floreali di rosa.

Gusto: amabile molto fruttato e persistente, retrogusto con una piacevole sensazione di arancia rossa.

Alcool (% vol): 11,50

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: Vino conviviale, ideale come aperitivo o nelle grigliate con amici. Perfetto con i salumi ed il cotechino.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com