



SEVERO

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: vino rosso tranquillo

Uve: 100% Merlot

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi

Sistema di allevamento: sylvoz

Vendemmia: manuale, dopo un'accurata selezione dei migliori grappoli tra la 3^a e la 4^a decade di settembre

Vinificazione: dopo la pigiatura il prodotto viene mantenuto in criomacerazione per 24 ore per poi continuare ad essere macerato per oltre 100 giorni con lo scopo di estrarre al meglio aromi e polifenoli. La fermentazione viene condotta a temperature non superiori a 22-24°C in modo tale da mantenere il prodotto fresco con caratteristiche aromatiche eleganti per ottenere un vino più morbido. Dopo la svinatura il vino viene lasciato riposare per circa 60 giorni in vasche di acciaio; l'affinamento avverrà in barrique di rovere francese di secondo passaggio per 18 mesi

Colore: lucente, color rubino

Profumo: ciliegie e frutti boschivi, su sfondo di pepe, cardamomo e caffè; aleggiano delicati tratti di rosa e violetta essiccata

Sapore: sorso morbido ed avvolgente, ricco di succosa freschezza. Slanciato e gagliardo, sfuma lentamente su ricordi di ciliegia e spezie

Temperatura di servizio: 16-18 °C.
Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima dell'utilizzo

Grado alcolico: 13,5%

Abbinamenti: può accompagnare secondi piatti di selvaggina a piuma, arrostiti, brasati, carni succulente e formaggi stagionati/semi-stagionati a pasta dura; o più semplicemente una soppressa trevigiana

Conservazione del vino: in luogo fresco a 12-14 °C a riparo dalla luce