



## INTRIGO ROSSO

**MARCA TREVIGIANA**

Indicazione Geografica Tipica

**Tipologia:** vino rosso tranquillo

**Uve:** Raboso e Merlot

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

**Sistema di allevamento:** sylvoz

**Vendemmia:** manuale nella 2<sup>a</sup> decade di ottobre

**Vinificazione:** dopo la pigiatura il prodotto viene mantenuto in criomacerazione per 12-24 ore per poi continuare ad essere macerato per altri 3-4 giorni con lo scopo di estrarre al meglio aromi e polifenoli. La fermentazione viene condotta a temperature non superiori a 22 °C in modo tale da mantenere il prodotto fresco con caratteristiche aromatiche giovani ed eleganti

**Colore:** rosso brillante con riflessi violacei

**Profumo:** intenso vinoso con sentori delicati di amarena e frutti di bosco

**Sapore:** amabile, intenso, fresco, vivo, giustamente tannico

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Grado alcolico:** 11,5%

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, ma pronto anche ad abbinare piatti tradizionali come pasta e carne, pesce e verdure

**Conservazione del vino:** in luogo fresco a 14-18 °C a riparo dalla luce, evitando soste prolungate in frigo