Naturalmente
VINI NATURALI

ROSSO

Uve: Merlot e Raboso



Naturalmente Rosso è un uvaggio di due vitigni che da molti secoli vengono coltivati in Veneto: Merlot e Raboso. I metodi sostenibili nel vigneto, la raccolta manuale, l'assenza di manipolazioni in cantina, i lieviti indigeni e nessuna filtrazione sono le pratiche utilizzate per produrre questo vino. Presenta un colore rosso rubino intenso, un profumo speziato, con note di ciliegia e lampone. Il corpo è ricco, con tannini setosi e una trama fitta.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Rosso d'Italia.
UVE: 54% Merlot e 46% Raboso.
ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave.
TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.
CLIMA: mite, con piovosità scarsa e alte temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.
DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a Guyot.
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009.
GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche in corpo e aroma. La gestione del vigneto avviene secondo principi sostenibili.
VENDEMMIA: inizio settembre per il Merlot e fine ottobre per il Raboso, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche.
VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione con i lieviti indigeni in vasche di cemento. Il vino matura in barrique di rovere francese e successivamente in anfore di terracotta. Nessuna filtrazione e basso livello di solfiti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, un profumo speziato, con note di ciliegia e lampone. Il corpo è ricco, con tannini setosi e una trama fitta.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con tagliatelle alla Bolognese, spaghetti alla carbonara, carni di maiale, salumi e formaggi.
CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10-15 anni dalla vendemmia.
ALCOL: 12,5-13,5% vol. (a seconda dell'annata).
CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.
DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 80x300.
PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,25 kg/bt, 15 kg/ct.
BOTTIGLIE PER CARTONE: 12.
CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 10 ct, pari a 60 ct per pallet, 720 bt.
DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 345x263x306.

DE STEFANI Azienda Agricola
Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it