

# 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 principi biologici e biodinamici 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.

### SCHEDE 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. "Le Ronche" è il nome della località in cui è localizzato questo vigneto, situato a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

**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 biologici.

**VENDEMMIA:** fine di 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 per 12 mesi sui propri lieviti nobili. 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 20 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 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 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it