

# TERRA DEI ROVI

Colli Berici Rosso Doc





# T E R R A dei R O V I

Colli Berici  
Rosso

- **Nome** Terra dei Rovi
- **Classificazione del vino** Doc Colli Berici Rosso
- **Varietà/Uvaggio** Merlot 50% - Tai Rosso 40% - Cabernet Sauvignon 10%
- **Comune di Produzione** Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici
- **Bottiglie prodotte** 3.000 da 0.750 lt
- **Il vigneto**
  - Nome - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso
  - Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
  - Esposizione - Sud - sud/est
  - Altimetria - Collina 180 mt slm
  - Densità di impianto - 6.000 viti/ ha
  - Sistema di allevamento - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud
  - Carico di gemme - 8 per ceppo
  - Resa per ettaro - 65 quintali
  - Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli, diradamento dei grappoli in eccesso e defogliazione estiva
- **Epoca e conduzione della vendemmia**
  - Metà settembre merlot, metà ottobre Tai Rosso, a mano in cassoni
- **Vinificazione**
  - Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 15 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti, con 4 follature giornaliere.
  - Vasche di fermentazione - Acciaio
  - Temperatura fermentazione - 26° - 32° C
  - Durata della macerazione - 15 gg
  - Durata della fermentazione - 15 gg
  - Periodo di Maturazione - 15 mesi circa in barrique nuove di rovere Allier, Never, Limousin e Tronçais. Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi
  - Epoca di imbottigliamento - Maggio-Giugno del secondo anno successivo alla vendemmia
- **Caratteri organolettici**
  - Colore rosso rubino profondo; profumo speziato, con un ampio spettro di sentori fruttati che variano dal ribes alla mora matura.
  - Sapore elegante, fine, con tannini molto fitti e persistenti
- **Capacità di invecchiamento**
  - 10-15 anni
- **Gastronomia**
  - Selvaggina, Cacciagione, e piatti di carne che richiedono un vino rosso importante
  - Con alcuni piatti vicentini...  
Beccaccie allo spiedo
- **Servizio**
  - Temperatura -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio
- **Formati disponibili**

