



## Patriarcha IGT Rosso del Veneto



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Zona produzione</b>         | Zona collinare bassa  |
| <b>Vitigno</b>                 | Merlo, Cabernet Sauvignon   |
| <b>Terreno</b>                 | Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante   |
| <b>Forma di allevamento</b>    | Guyot , Cordone speronato   |
| <b>Epoca di vendemmia</b>      | Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre   |
| <b>Vinificazione</b>           | Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di circa tre settimane  |
| <b>Fermentazione primaria</b>  | Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio  |
| <b>Affinamento</b>             | Affina in barrique per almeno 18 - 24 mesi ed almeno 5 mesi in bottiglia prima di essere immesso al consumo   |
| <b>Alcol</b>                   | 13,5% Vol   |
| <b>Acidità totale</b>          | 4,80 - 5,80 g/l   |
| <b>Vista</b>                   | Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento   |
| <b>Olfatto</b>                 | Al naso spicca lo speziato orientale di cannella ed il cuoio, accompagnati da fieno, tabacco, vaniglia e cacao  |
| <b>Gusto</b>                   | Un sapore pieno, asciutto, vellutato e giustamente tannico  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e a formaggi invecchiati. Ottimo vino da meditazione. Si consiglia la stappatura e decantatura qualche tempo prima |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 18 - 20 °C  |
| <b>Formati</b>                 | Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt  |

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727  
[www.salatinvini.com](http://www.salatinvini.com) - e-mail: [info@salatinvini.com](mailto:info@salatinvini.com)