



1528

SALATIN

DOCG Colli di Conegliano Rosso Riserva “Le Conche”



Zona produzione	Zona collinare bassa
Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marzemino
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot, Cordone speronato
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre
Vinificazione	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di circa tre settimane
Fermentazione primaria	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
Affinamento	Affina in barrique per almeno 30-36 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso al consumo
Alcol	13,5% Vol
Acidità totale	4,80 - 5,80 g/l
Vista	Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento
Olfatto	Profumo complesso, etereo, i sentori fruttati dell'amarena e dei frutti di bosco ben si armonizzano con le note speziate del pepe nero e balsamiche della vaniglia
Gusto	Pieno, ricco ed elegante dato dal perfetto equilibrio tra componente tannica, acidità e corposità. La persistenza del gusto, ritrova sul finire tutti i sentori già percepiti all'olfatto
Abbinamenti	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
Temperatura di servizio	18 - 20 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt

Salatin SRLvia Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com