

## **Rosso Rosazzo “NARCISO”**

È composto in prevalenza da Merlot e Cabernet Sauvignon. È completato da Cabernet Franc o Refosco, in percentuali che variano annualmente, secondo l'andamento stagionale. Corposo, elegante, di un rosso rubino intenso. Il lungo invecchiamento in barrique nuove e seminuove gli conferisce eleganza e morbidezza, mentre il bouquet si arricchisce nel tempo di note speziate e liquirizia.

### ***Coltivazione***

Forma di allevamento: Cordone speronato, Guyot

Densità d'impianto: 5680 viti per ettaro

Resa: 45/50 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1991 - 2001

### ***Vinificazione***

Vendemmia manuale in cassette, tardiva.

Macerazione delle uve: 15/20 gg.

Affinamento separato per ogni varietà in barriques e tonneaux nuovi o seminuovi 16/24 mesi

Imbottigliamento: senza filtrazione

Abbinamenti: piatti importanti a base di carne, formaggi stagionati.

Servire a 18°C.

