

CASON BRUSA[®]



"2310 VITAE" ROSSO IGT VENETO RISERVA

Capacità

0.75 lt

Alcol

14,5 % vol



50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon



Veneto



16-18 °C

Vinificazione

Vendemmia tardiva rigorosamente a mano. Le uve vengono messe ad appassire per un periodo di 30-40 giorni in appositi locali, detti fruttai, allo scopo di ottenere un vino con maggiore concentrazione di aromi e struttura. La pigiatura viene eseguita tassativamente il 23 ottobre di ogni anno. Il vino viene poi fatto maturare almeno 18-24 mesi in Tonneaux di rovere francese da 50 hl e affina in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere immesso al consumo.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso dove spiccano eleganti note di frutti di bosco maturi che si fondono con aromi speziati e vanigliati derivanti dall'invecchiamento in legno. Al palato è caldo e morbido; l'utilizzo di uve passite dona al vino grande corpo e struttura insieme ad una straordinaria rotondità.

Abbinamenti gastronomici

Barbecue, fiorentine, costate, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto anche da solo come vino da meditazione o abbinato al cioccolato fondente.



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE