



MAELI



(ROSSO INFINITO)

ROSSO ∞

COLLI EUGANEI DOC

2019 ROSSO



UVE	CARMENERE 41% MERLOT 33% CABERNET SAUVIGNON 26%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI EUGANEI
ALTIMETRIA	80/180 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est - Ovest
ETÀ DELLE VITI	20-22 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
RESA	60 q.li/ha
TERRENI	Marne calcaree e argille trachitiche
VENDEMMIA	Ultima decade di settembre e prima di ottobre. A mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Diraspatura totale delle uve, fermentazione a 28° di ciascuna varietà separatamente per circa 20/30 giorni. La fermentazione malolattica avviene durante la macerazione sulle bucce. Affinamento di 6 mesi in acciaio e di 30 mesi in cemento. Non chiarificato e non filtrato.
AFFINAMENTO	6 mesi in acciaio e 30 mesi in vasche di cemento.
ALCOOL ETILICO	14,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	1,3 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,3 gr/L
ESTRATTO SECCO	31,3 gr/L
PH	3,80

NELLA TRASFORMAZIONE DEI VINI NON VENGONO IMPIEGATI COADIUVANTI DI ORIGINE ANIMALE.

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi ancora purpurei. Al naso spiccano profumi di frutta rossa come ciliegia, fragola, lampone e mora, sentori vegetali di peperone e un accenno di spezie dolci come noce moscata, un accenno di cannella e pepe nero. L'ingresso al palato morbido e generoso, rivela da subito la potenza aromatica delle uve da cui deriva. Buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, tannini eleganti e setosi, alcool ben integrato nella struttura importante del vino. Sentori minerali persistono sul finale, ritornano piacevolmente in via gusto-olfattiva aromi di frutta e spezie su un finale teso e vibrante.

Temperatura di Servizio: 18/20° C.



EMOZIONI DAL MONDO
Merlot e Cabernet insieme
GOLD MEDAL
2017

Terre del Piro S.r.l. - Via Piro 28 - 35038 Torreglia (PD)
info@maeliwine.com - www.maeliwine.it