



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