



ALTOR

ROSSO PASSITO - IGT Vigneti delle Dolomiti



VITIGNO MERLOT

ANNATA 2017

VIGNETO Vigneti ALTOR - Pedavena BL

ESPOSIZIONE SUD EST

ALTITUDINE 500 m. sl

TERRENO Terreno organico costituito prevalentemente da limi sabbiosi ed argillosi con 20% di ghiaia e ciotoli sfatti di origine glaciale e post glaciale

VENDEMMIA Inizio Ottobre

N. BOTTIGLIE Nr. 500

VINIFICAZIONE Appassimento due mesi in piccoli contenitori in ambienti areati. Fermentazione a temperatura controllata per 30 gg. Segue pressatura soffice per poi affinare il vino 6 mesi in barrique. Decantazione a freddo senza filtrazione ed imbottigliamento

GRADAZIONE 16°

CARATTERISTICHE Rosso granato scuro con riflessi porpora
Vino complesso ed elegante dalle evidenti note speziate di caffè e cacao, confettura di prugna ed amarena.

NOTE DI SERVIZIO Servire alla temperatura di 17/18°



Coste
Del
Feltrino

SOCIETA' AGRICOLA ALTOR

di Borsa Giuliana e Mario s.s. - Pedavena (BL)

www.vignetialtor.it

@altor.pedavena @vignetialtor

DOLOMITI
THE MOUNTAINS OF VENICE

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

CIBO	Carni Rosse, formaggi stagionati
LETTURA	“Le Braci” di Sándor Márai
MUSICA.	Playlist Spotify “Feel Good Classical”
SERIAL TV	In Treatment