



DARE

Selezioni

Rosso delle Baite

Igt Marca Trevigiana



Uve: 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano nella seconda settimana di settembre per il Merlot e tra la prima e la seconda settimana di ottobre per il Cabernet Sauvignon.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale/ parte zuccherina/ maturità fenolica, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e pigiate in cantina. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce in tini di acciaio inox, per una durata di 7 giorni a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino riposa in botti di rovere fino al raggiungimento della fermentazione malolattica (8-10 mesi circa). Infine completa l'affinamento in bottiglia per 12-24 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: raggiunge l'apice dell'evoluzione al 5°- 6° anno di invecchiamento.

Note di degustazione: di colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Il profumo è complesso, etereo ed elegante. Ricorda molto la confettura di frutti rossi quali mora, fragola e lampone. Spicca lo speziato orientale con cannella, accompagnato da un leggero profumo di fieno e tabacco; presenti la liquirizia e la nota tostata. Il sapore risulta asciutto, di ottimo corpo, sapido, pieno, ricco, armonico e nel finale piacevolmente e dolcemente tannico.

Gradazione alcolica: 13% vol.