



MAELI



(ROSSO INFINITO)

ROSSO ∞

COLLI EUGANEI DOC

2016 ROSSO



UVE	MERLOT 67% CABERNET SAUVIGNON 32% CARMENERE 1%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI EUGANEI
ALTIMETRIA	80/180 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est - Ovest
ETÀ DELLE VITI	16 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	Le uve raccolte a mano vengono diraspate e non pigiate. Messe in fermentazione e macerazione per 25 giorni durante i quali avviene una parziale malolattica. Finita la macerazione vengono svinate e fatto completare la malolattica.
AFFINAMENTO	L'affinamento viene fatto per 10 mesi in acciaio e 5 mesi in vasche di cemento.
ALCOOL ETILICO	14% vol
ZUCCHERI RESIDUI	0,25 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,0 gr/L
PH	3,60

Vino dal colore inteso, profondo, ricco e impenetrabile. Aroma intenso di ciliegia, frutta matura e spezie balsamiche. Al gusto ricco, potente, caldo, perfetto equilibrio tra acidità e mineralità che conferisce l'aspetto vulcanico del territorio. Tannini dolci, setosi, con retrogusto aromatico intenso e persistente.

Temperatura di Servizio: 18/20° C.



EMOZIONI DAL MONDO  
Merlot e Cabernet insieme  
GOLD MEDAL  
2017