

VOLO

Rosso Veneto Indicazione Geografica Tipica



Dalla vinificazione di uve Merlot e Cabernet Franc della vendemmia 2014, nasce “VOLO”, il nuovo giovane vino che Il Filò delle Vigne propone ai tradizionali e nuovi futuri Clienti, a partire dal mese di settembre, dopo 10 mesi di affinamento in vasche di acciaio e in bottiglia.

L’auspicio dell’Azienda è, ovviamente, che anche “VOLO” trovi positivi consensi e concreti apprezzamenti per le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono: il piacevole e brioso color rubino, la particolare sapidità, i seducenti profumi che ricordano il mirtillo, il lampone, le more del gelso, il ribes, piccoli frutti che trovano riscontro anche nel sapore che eccelle in freschezza e franchezza.

DATI TECNICI

Vino	Rosso Veneto Indicazione Geografica Tipica
Vendemmia	2015
Vitigno	Merlot, Cabernet franc
Alcol	13,00%
Terreno	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione	130 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità	5.500 ceppi Ha
Resa per Ha	70 q.li Ha
Produzione	7.000 bottiglie
Vinificazione	La vinificazione tradizionale in rosso con brevi rimontaggi per 8 giorni di macerazione. Dopo la svinatura, la malolattica e l'affinamento vengono fatti in vasche di acciaio, ove il vino rimane sino all'imbottigliamento in contatto con le fecce fini.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore	Rosso rubino brillante
Profumo	Sentori intensi di frutti di bosco
Gusto	Morbido, sapido con tannini vellutati
Abbinamenti	Da bersi fresco per accompagnare salumi e piatti di carne