

**IL FILO  
DELLE  
VIGNE**

## IL VOLO

Rosso Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Dalla vinificazione di uve Merlot e Cabernet Franc, nasce "VOLO", il vino d'annata giovane. Di piacevole e brioso color rubino, la particolare sapidità, i seducenti profumi che ricordano il mirtillo, la fragola e la marasca che trovano riscontro anche nel sapore dove eccelle in freschezza e piacevolezza.



## Dati Tecnici

Vino:	Rosso IGT Veneto
Vitigno:	50% Merlot - 50% Cabernet Franc
Vigneto:	Anno di impianto 2000
Alcol:	12,5 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	130 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento:	Cordone speronato, Guyot
Densità :	5.500 ceppi per Ha
Resa per Ha:	70 HI
Produzione:	20.000 bottiglie
Vinificazione	La vinificazione di semi macerazione carbonica in rosso con brevi rimontaggi per 8 giorni. 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:	Si presenta con colore rosso rubino acceso con riflessi violacei
Note Olfattive:	Aroma fragrante di frutta rossa fresca e piacevole
Gusto:	In bocca vino di immediata piacevolezza, mantiene una semplice ma non banale bevibilità. Nota sapida che riporta al terroir.

**Formati disponibili 0.75 lt e 1.5 lt**  
**Scatole da 12 bottiglie**  
**Vita media scaffale 5-7 anni**  
**Tappo stelvin lux**