



SCHEDA TECNICA - Anno 2007
ROSSO DEI COLLI TREVIGLIANI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

<i>Località:</i>	<i>Mondragon di Arfanta. Comune di Tarzo (TV)</i> <i>Quota m.250- 320 sul livello del mare - 45°56'54" Nord 12°11'55"Est</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Merlot 100%</i>
<i>Cloni:</i>	<i>Entav -181; Entav -343; ISF-FV4; VCR-R1</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Cordone speronato</i>
<i>Sesto d'impianto:</i>	<i>80 × 240</i>
<i>Densità dei ceppi:</i>	<i>5600/HA</i>
<i>Resa ettaro:</i>	<i>25/40 q.li /HA</i>
<i>Epoca di Vendemmia:</i>	<i>metà di ottobre</i>
<i>Tipo di raccolta:</i>	<i>interamente manuale</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>contatto bucce (macerazione) 14 - 21 giorni</i>
<i>Maturazione:</i>	<i>in legno 550-1750 litri con provenienza Allier e Nevers e doghe Balcani per periodo non inferiore a 12 e non superiore a 24 mesi</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>consigliato non inferiore ad un anno.</i>
<i>Degustazione:</i>	<i>l'annata 2007 è possente, calda e vellutata, marcati sentori di prugna, marasca e mora si fondono con morbidi e delicati tannini, appena percettibili, con fini sentori di mentuccia.</i>