



Nuj

Rosso del Veneto IGT

Vino Biologico

OPERATORE CONTROLLATO
N. 008
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DA MIPAAF
07/90/016
EUROPEA



Zona di produzione

Dal vigneto di nostra proprietà situato nella zona collinare in località Nuj a Castelcerino di Soave, ad una altitudine di 150 m s.l.m. con esposizione a sud, sud-ovest.

Tecnica di produzione

Il vigneto d'origine ha un'estensione di 1,25 ettari. L'impianto è a rittochino con la forma di allevamento a contropalliera verticale. L'uva Merlot viene vendemmiata manualmente in leggera surmaturazione quasi contemporaneamente al Cabernet Sauvignon. Dopo la pigiadiraspatura la fermentazione dura circa 12 giorni alla temperatura di 30-32° C. Ad essa è seguita una macerazione sulle bucce per 10 giorni. L'affinamento in botti di rovere da 225 litri è durato 24 mesi.

Colore

Rosso rubino carico con lievissimo riflesso granato. Evidenti gli archetti di glicerina.

Bouquet

Intenso, potentemente vivo, aristocratico e complesso. Nota vanigliata inserita tra note speziate, di prugna cotta e ciliegia.

Sapore

Molto ampio, caldo, ricco e maestoso. Tannini sostenuti ma di eccezionale morbidezza e armonia. Piacevoli le note di ciliegia passa e il sentore di prugna cotta. Finisce lungo in una piacevolissima armonia di note fruttate mature.

Curiosità

Il nome deriva dal toponimo "Nuj" rinvenuto su un'antica mappa originale del 1847 di proprietà dell'azienda Coffele. Sembra che la parola significhi "noi".

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

Abbinamenti gastronomici

È un vino potente e ricco che esige piatti di alta cucina. Predilige carni pregiate, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con "filetto alla tartara".

Uvaggio

Merlot 75%	Cabernet Sauvignon 12,5%
------------	--------------------------

Cabernet Franc 12,5%

Acidità totale	5,83 g/l in acido tartarico
-----------------------	-----------------------------

Gradazione alcolica	14,50 % in vol.
----------------------------	-----------------

Zuccheri residui	2,32 g/l
-------------------------	----------

PH	3,44
-----------	------

Estratto secco netto	32,50 g/l
-----------------------------	-----------