



R

TESIRARE

ROMPICAPO

merlot

“tulipe”

2019



La forza del Piave, la tenacia della nostra passione e l'equilibrio armonico del tulipe trovano espressione in un Merlot in purezza:
unico, coinvolgente e stimolante come un RompiCapo

Varietà	100% Merlot
Annata	2019
Denominazione	IGT Veneto
Vigneto d'origine	Fagarè – Particella 263
Coltivazione	Biologica – Sovescio con Facelia
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	7,5mila ceppi per ettaro
Resa per pianta	1 kg di uva per pianta
Epoca di vendemmia	19 settembre
Sistema di raccolta	a mano con selezione dei grappoli

Note di vinificazione

Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in cemento non vetrificato per 25 giorni. Lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata e fermentazione malolattica sempre in vasche di cemento a contatto con i propri lieviti. Termina la maturazione in tonneau per 6 mesi.

Affinamento	in bottiglia per 6 mesi
Imbottigliamento	17 giugno 2020

Note organolettiche

Il vino si presenta con un bel rosso rubino intenso con riflessi color granato. All'olfatto esprime profumi di piccoli frutti a bacca rossa, aromi di spezie morbide e sfumature floreali. Al palato ha un buon corpo, con aromi molto armoniosi e suadenti, un frutto ricco, maturo e una tessitura tannica fine ed elegante. Il finale è di grande equilibrio gustativo, con piacevole freschezza e sapidità.

Abbinamento

Il Merlot si accosta benissimo con secondi di carne rossa e con selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati o piccanti. Interessante con tagliere di affettati misti.

Bicchieri consigliato

Barbaresco

Come indicare sulla carta vini

Merlot "Rompicaipo" 2019 - Italo Cescon

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO