



R

TESIRARE

ROMPICAPO

merlot

“tulipe”

2016



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	2016
Denominazione	IGT Veneto
Vigneto d'origine	Fagarè – Particella 263
Coltivazione	Biologica
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	23 settembre
Sistema di raccolta	a mano con selezione dei grappoli

Note di vinificazione

Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in parte in anfora e in parte in cemento non vetrificato per circa 1 mese. Délestage e follatura manuale. Maturazione in cemento non vetrificato (30%) e in tonneau (70%) per 6 mesi.

Affinamento	in bottiglia per almeno 30 mesi
Imbottigliamento	2 luglio 2018

Note organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Nel bicchiere emana note di frutta rossa matura piacevolmente accompagnata da sfumature speziate di pepe nero e cannella. Al palato è intenso, armonioso, con tannini ben evoluti.

Abbinamento

Preferibilmente con arrostiti, selvaggina, formaggi saporiti ma da provare anche con primi piatti a base di funghi. Ottimo con carpaccio di cervo e confettura di mirtillo e more.

Bicchieri consigliati

Barbaresco

Come indicare sulla carta vini

Merlot “RompiCapo” 2016 - Italo Cescon

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO