



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

Сорт	100% Мерло
Винтаж	2016
Апелласьон	IGT Veneto
Виноградника	Фагаре, участок 263
Выращивание	Органическое, зеленое удобрение фацелией Способ
Выращивания	Кордон сперонато
Плотность посадки	7,5 тысяч растений на гектар
Выход на одно растение	1 кг винограда на растение
Период сбора урожая	23 сентября
Метод сбора	ручной, с отбором гроздьев

Характеристики винификации

Мацерация на мезге и спонтанная ферментация частично в амфоре и частично в неглазурованном цементе в течение приблизительно 1 месяца. Ручные делестаж и дробление винограда. Выдержка в неглазурованных цементных емкостях (30%) и деревянных бочках (70%) в течение 6 месяцев.

Аффинаж в бутылке в течение не менее 30 месяцев

Розлив в бутылки 2 июля 2018 г.

Органолептические характеристики

Насыщенный красно-рубиновый цвет. В бокале выделяются ноты спелых красных фруктов, которые приятно сопровождаются пряными оттенками черного перца и корицы. Вкус - насыщенный, гармоничный, с хорошо развитыми таннинами.

Гастрономические рекомендации

Желательно употреблять под жаркое, дичь, сыры с выраженным вкусом, но также следует попробовать с первыми блюдами из грибов. Отлично подойдет под карпаччо из оленины и варенье из черники и ежевики.

Рекомендованный бокал

Барбареско

Указание в карте вин

Merlot "RompiCapo" 2016 - Italo Cescon

ITALO CESCONE
ARTIGIANO DEL VINO