



R

TESIRARE

ROMPICAPPO

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

Сорт	100% Мерло
Винтаж	2019
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	19 сентября
Метод сбора	ручной, с отбором гроздьев

Характеристики винификации

Мацерация на мезге и спонтанная ферментация в неглазурованных цементных емкостях в течение 25 дней. Медленная спиртовая ферментация при контролируемой температуре и малолактическая ферментация, опять же в цементных емкостях, в контакте с собственными дрожжами. Процесс завершается выдержкой в деревянных бочках в течение 6 месяцев.

Аффинаж в бутылках в течение 6 месяцев

Розлив в бутылки 17 июня 2020 г.

Органолептические характеристики

Вино имеет хороший, насыщенный красно-рубиновый цвет с гранатовыми отблесками. Букет предлагает ароматы мелких красных ягод, мягких специй и цветочные ноты. Вино имеет хорошее тело с очень гармоничными и выраженными ароматами, богатый и зрелый вкус и тонкое и элегантное переплетение танинов. Послевкусию обладает отличной вкусовой сбалансированностью с приятной свежестью и минеральностью.

Гастрономические рекомендации

Мерло отлично сочетается со вторыми блюдами из красного мяса и с дичью. Отлично подойдет под выдержанные и острые сыры. Интересным будет сочетание с гастрономической нарезкой.

Рекомендованный бокал

Барбареско

Указание в карте вин

Merlot “RompiCapo” 2019 - Italo Cescon

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO