



VALLETTA

VINO:	50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT Rosso
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VALLETTA era il nome utilizzato, nel secolo scorso, dagli abitanti del luogo per delimitare la zona attorno al colle di Santa Lucia circondata da due piccole valli che tuttora si congiungono nei pressi del centro del paese di Breganze.

VINIFICAZIONE: La raccolta del merlot e del cabernet sauvignon, e le loro vinificazioni, vengono fatte separatamente. Tutte le uve vengono selezionate in vigna da vendemmiatori esperti, raccolte manualmente e lasciate in cassette per 10/15 giorni così da permettere una leggera evaporazione dell'acqua contenuta negli acini e di conseguenza una concentrazione naturale degli zuccheri e degli aromi. L'uva viene poi diraspata totalmente lasciata a macerare per 13 giorni con follature e rimontaggi frequenti. Il vino viene posto a maturare in piccole botti nuove di rovere francese Allier MT per circa 22 mesi. Al termine di questo affinamento non subisce stabilizzazioni e filtrazioni, rimane in bottiglia almeno 8 anni prima di essere venduto.

CARATTERISTICHE: rosso importante dal colore rubino carico e profondo, con sfumature violacee. Al naso si presenta subito intenso il sentore della terra rossa bagnata dalla pioggia, per poi emergere la frutta matura di sottobosco mescolata alle spezie, al caffè e al cacao. In bocca è elegante, equilibrato, la frutta si espande esaltandone l'austerità, i tannini dolci ed equilibrati donano una lunga persistenza. Da secondi piatti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C