

BAR TÒC

VENETO Indicazione Geografica Tipica



Pegoraro

LE UVE

Tai rosso 40%, Merlot 30%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 10%.

IN VIGNETO

Le uve sono tutte raccolte da un unico vigneto di vecchie vigne che ci dà pochi e preziosi grappoli. La produzione media è di 80 quintali per ettaro con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano verso la fine di Settembre e i primi di Ottobre. Si procede subito alla pigiatura soffice dalla quale si ottengono succo e bucce che fermentano assieme in tini a temperatura controllata per circa dieci giorni. Le vinacce esauste, terminata la fermentazione, vengono pressate. Il vino riposa in botte per almeno otto mesi per poi essere messo in bottiglia.

IL VINO

Si presenta rosso rubino carico, all'olfatto è intenso e fruttato con fini sentori di piccoli frutti rossi e di erbe aromatiche. All'assaggio ha un tannino delicato e buona freschezza; è un vino elegante e strutturato con una piacevole complessità aromatica.

TITOLO ALCOLIMETRICO 13% Vol.

www.cantinapegoraro.it