

## CASTEL NERO



**VITIGNO DI ORIGINE:** Vite di uva rossa Antica

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

**TIPO DI TERRENO:** Di medio impasto tendente all'argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A filare con potatura Sylvoz e Bellussi

**SESTO DI IMPIANTO:** Da mt 2.80 x 1.25 a 4.00 x 6.00

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Metà ottobre

**VINIFICAZIONE:** Macerazione con le bucce per circa 10-15 giorni, 3 rimontaggi al giorno, in seguito pressatura soffice e sgrondo del Mosto-Vino. Viene lasciata finire la fermentazione alcolica in cisterne di acciaio inox. La fermentazione malo lattica avviene spontaneamente dopo la fermentazione alcolica. In seguito viene posto in cisterne di cemento con le feccie nobili per almeno un anno.

**CARATTERISTICHE:** Colore rosso rubino molto intenso. All'olfatto si sente al primo impatto la marasca con sfumature da frutti di sotto-bosco (mora, lampone e ribes nero). Il gusto in bocca è morbido, molto largo, leggero sentore di un buon tannino, ha un retrogusto lungo. Appena ingerito il vino, la bocca rimane asciutta, in seguito c'è una leggera salivazione.

**ABBINAMENTI:** Accompagna piatti di carni importanti rosse come la fiorentina, gli arrosti e in modo particolare un piatto tipico Veneto: lo spiedo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Temperatura di 20 °C