



## Versacinto Rosso 2016

*Cantina:* Montevera

*Denominazione:* Colli Euganei DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Veneto

*Vitigni:* 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc

*Denominazione:* Colli Euganei DOC

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Abbinamenti:* Agnello, Coniglio, Primi Piatti di  
Carne

*Bottiglie prodotte:* 8000

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Da uve Merlot e Cabernet coltivate nella zona del Cinto Euganeo, il Versacinto Rosso è un vino biologico è frutto di un vigneto dell'azienda Montevera che si trova ad una altitudine di 120 metri sul livello del mare e su un terreno calcareo-argilloso con una esposizione ottimale per questo tipo di uve. Le forme di allevamento prescelte sono state sia il guyot che il cordone speronato con una densità di circa 4000 ceppi per ettaro. La fermentazione spontanea del Versacinto Rosso avviene in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata, mentre l'affinamento avviene in vasche di cemento dove completa la fermentazione malolattica.

## Note di degustazione

Il Versacinto Rosso Montevera veste un colore rubino con riflessi ancora violacei. Al naso si esprime un'amalgama di amarene in confettura, tabacco, chiodi di garofano, inchiostro di china, menta ed ampie note balsamiche. Al palato evidenzia una grande struttura e pienezza gustativa, rese ancora più interessanti da sensazioni minerali e speziate. La freschezza del Versacinto è equilibrata con un tannino fine ed non aggressivo, dal finale balsamico.