

Veneto | Casa Baccichetto

Argine Rosso

Piave Doc



CASA BACCICHETTO

Proprietà	Famiglia Baccichetto
Inizio attività	2011
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	150.000



ARGINE ROSSO

Vino rosso

Codice 57924

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Piave

Vitigni Refosco dal Peduncolo Rosso, Malbec

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Refosco e Malbec

Vinificazione Vinificazione con minimo 20 giorni di macerazione. Fermentazione malolattica in botte.

Abbinamento Da accompagnare con piatti di carne anche elaborati, ottimo con tagliate e filetti. Elegante nel rispettare i formaggi, tra tutti "l'imbriago" veneto. Lo si può assaporare in meditazione assieme ad un buon sigaro.

Vista Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei nonostante l'invecchiamento in legno

Olfatto Note intense di frutta rossa matura e ricordi di confettura, il tutto avvolto dalle note speziate di vaniglia, pepe bianco e cioccolato

Gusto In bocca si sente il suo spessore, elegante grazie ad un tannino setoso.

Affinamento Affinamento di almeno 12 mesi in tonneau di rovere francese.

Vendemmia Manuale quando raggiunta la massima maturazione delle uve con selezione accurata dei grappoli.

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 18°C