

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Case Paolin

Majo Rosso

Montello Asolo Doc

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA

Proprietà	Fratelli Pozzobon
Vitivinicoltura	Biologica



MAJO ROSSO

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Montello

Vitigni Recantina

Sostenibilità Biologico

Vitigni Recantina

Vinificazione vinificazione in rosso con macerazione per 12-15 giorni ad una temperatura di circa 25°C per favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti contenute nelle bucce.

Biologico Sì

Abbinamento eccellente con selvaggina da piuma e altre carni bianche come coniglio, pollo e anatra.

Vista rosso intenso con riflessi violacei.

Olfatto chiare note di frutti rossi, quali ribes e lamponi, e floreali come la viola. Presenti anche note di liquirizia, pepe e spezie.

Gusto tipicamente rustico e persistente.

Affinamento Il vino poi affina per 10-12 mesi in botti grandi da 25hl e per almeno 4 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Seconda decade di ottobre

Residuo zuccherino 0 gr/lit

Grado alcolico 13 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°