

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

Veneto | Case Paolin

Rosso del Milio

Veneto igt

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA

Proprietà	Fratelli Pozzobon
Vitivinicoltura	Biologica



ROSSO DEL MILIO

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico, Altri formati

Codice 69739

Annata 2022

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Montello

Vitigni Merlot, Carmenere

Formato

Altri formati

Sostenibilità Biologico

Vitigni Merlot e Carmenere

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

Biologico Sì

Abbinamento eccellente con carni grigliate, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Vista rosso rubino intenso con riflessi granati con l'invecchiamento.

Olfatto chiare note di frutti rossi quali ciliegie, lamponi e more. Presenti anche note speziate di vaniglia, tabacco e spezie orientali.

Gusto armonico, persistente, pieno con finale asciutto.

Affinamento Il vino poi affina per 12-18 mesi in botti grandi da 25 hl e 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Prima decade di ottobre

Residuo zuccherino 2 gr/lt

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°