

Cà Ronchi 2007  
Passito rosso IGT Veneto



VIGNATO

**Denominazione:** Passito rosso IGT Veneto

**Zona di Produzione:** Gambellara (VI)

**Sottozona:** Pianura

**Uve:** Merlot 100%

**Vendemmia:** a mano, metà / fine settembre

**Vigneto:** le uve provengono dal vigneto in località Ronchi, età media vigne 60 anni, altitudine 50 m, terreno di origine alluvionale, di colore scuro, derivante da rocce vulcaniche

**Sistema di allevamento:** pergola vicentina

**Vinificazione:** appassimento per circa 3 mesi, vinificazione con ripetute follature prolungate per circa 20 giorni

**Affinamento:** matura sulle proprie fecce in barrique non nuove per circa 12 mesi

**Colore:** rosso rubino intenso, molto carico

**Profilo sensoriale:** sentori di frutta nera a bacca piccola, frutta sotto spirito, pepe, caffè. Nel finale si apre a sensazioni di erbe aromatiche e spezie. In bocca la dolcezza è piena e rotonda, sapido, leggermente tannico con sentori di cannella, note di caffè e cacao.

**Abbinamenti:** classico vino da meditazione che trova il giusto connubio con alcuni formaggi tra cui spicca il gorgonzola. Tradizionalmente viene abbinato con i dolci secchi quali pasta frolla, cantucci, e sbrisolona. Interessante l'abbinamento con il cioccolato fondente.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C



**DATI TECNICI**

**Alcol:** 13,90%

**Acidità totale:** 6,6 g/l

**Residuo zucc.:** 115 g/l

**Solforosa totale:** 16 mg/l

**Solforosa libera:** 12 mg/l