

NODO D'AMORE

ROSSO TREVENEZIE IGT

Un omaggio ai tre nodi d'amore raffigurati sullo stemma araldico del nostro casato ed espressione della nuova denominazione igt Trevenezie. Il nuovo nato in casa Farina vede l'incontro tra uve Merlot e Teroldego, leggermente appassite, e la Corvina fresca, uva autoctona per eccellenza del Veronese, a donare la sua tipica nota speziata.

"Nodo d'amore" sottolinea la ricerca accurata dei vitigni e la scelta di una vinificazione con tecnologie innovative, a rispetto della natura e della tipicità dei diversi terroir di cui si fa interprete.

Un calice potente, dai profumi intensi e dalle note accattivanti, come un appassionato sodalizio d'amore.



VITIGNI • 65% Corvina, 25% Merlot, 10% Teroldego

UBICAZIONE VIGNETI • Veneto, Trentino.

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA • Nord-Sud/Ovest, 400 m. slm.

SUOLO • Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso.

FORMA DI ALLEVAMENTO • Pergola Veronese per la Corvina, Guyot per Merlot e Teroldego.

VENDEMMIA • Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre.

VINIFICAZIONE • Pigiatura e diraspatura delle uve Merlot e Teroldego, appassite per circa 20 giorni, e della Corvina fresca. Si procede quindi ad un assemblaggio per la fermentazione, che avviene in vinificatori senza l'utilizzo di forze meccaniche, ma sfruttando l'anidride carbonica prodotta naturalmente dalle uve. Creando una leggera sovrappressione controllata si mantiene il cappello di vinacce sommerso, a contatto con il mosto, per poi riportarlo verso l'alto liberando in modo naturale l'anidride carbonica.

AFFINAMENTO • 30% barriques nuove, 70% botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE • Colore rosso rubino brillante. Al naso rosa canina in confettura, ribes, frutti rossi e sentori di petali appassiti. Speziato di cannella, pepe nero, chiodi di garofano e cardamomo, note balsamiche di resina. Al palato si presenta avvolgente, fresco, delicatamente tannico, con un finale intenso e persistente.

DATI ANALITICI • **Alcol:** 14% vol. - **Zuccheri:** 4 g/l - **Acidità Totale:** 5,50 g/l - **Estratto secco:** 32 g/l

FORMATO • 0,750/ 1,500/ 12

ABBINAMENTI • Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti e formaggi stagionati. Perfetto con intingoli e cacciagione in umido. Da provare con anguilla affumicata e piatti a base di pesce grasso.