



Mancassola

## Mentore

Rosso Veneto IGT



### INFORMAZIONI TECNICHE

**Area produttiva**

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

**Tipologia di terreno**

Rocce sedimentarie

**Vitigno**

Cabernet sauvignon e merlot

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Periodo di vendemmia**

Metà-fine settembre

**Vinificazione**

La vinificazione avviene in rosso e rimane per circa 20 giorni in presenza delle bucce, dove avviene anche la fermentazione malo attica. Svinato riposa in serbatoi di acciaio inox. Viene poi messo ad affinare in botti grandi e barrique per circa 18 mesi. Successivamente messo in bottiglia per circa 6 mesi prima di essere posto in vendita.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Alcool svolto**

14,5% vol.

**Residuo zuccherino**

4 gr/lit

**Acidità totale**

5,2 gr/lit

### ESAME ORGANOLETTICO

**Caratteristiche sensoriali**

Colore rosso rubino intenso tendente al granato; profumo vinoso, dal bouquet lievemente etereo con sapore di frutta matura, a volte vaniglia e tabacco. Sapore asciutto, completo e caldo nella sua stoffa morbida e lunga.

**Temperatura di servizio**

16-18 °C

**Abbinamento**

È vino da carni fredde della grande cucina, arrostiti di carne rossa, pollame nobile, cacciagione e formaggi forti a pasta dura.

**Bottiglia**

750 ml