



# CENETAE

SCHEDA TECNICA



## *MASO DI RONCHE*

### **Bus delle Fate**

### **Rosso Riserva Colli di Conegliano**

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

**Vitigni:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino

**Regione di produzione:** Veneto

**Zona di provenienza delle uve:** Frazione Collalto – Comune di Susegana (TV)

**Altitudine del vigneto:** 200 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Densità d'impianto:** 3.300 piante per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 25 settembre – 10 ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a contatto con le bucce per 12/15 giorni. Successivamente il vino viene filtrato e posto ad affinare in tonneau da 5 ettolitri per 24 mesi e poi in bottiglia per 8/12 mesi.

**Caratteri organolettici:** Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Il profumo intenso e profondo, ricorda molto la confettura di frutti rossi come la mora ed il lampone. Sapore pieno e persistente.

**Dati analitici medi:** Alcol 14% Vol. – Zuccheri < 1,5 g/l - Acidità totale 5,50 – 6,0 g/l

**Accostamenti gastronomici:** Si accosta a piatti di carne rossa in genere e selvaggina, primi piatti dal gusto deciso e a formaggi stagionati piccanti.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

**Conservazione:** In luogo fresco e buio.

