

CA' EMO ROSSO I.G.T. DELLE VENEZIE - Raboso leggero appassimento

“Ca' Emo” è il nome di una delle storiche proprietà agricole degli Emo dove si usava bere vini schietti e piacevoli per rinfrancarsi dopo il lavoro: secondo la migliore tradizione veneta, si ripropone il vino della Casa, ottenuto da uve Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Raboso, tenuto per un breve periodo in appassimento e vendemmiato a novembre. Questo vino è stato classificato da Robert Parker Jr. tra i migliori vini del mondo come rapporto qualità-prezzo (World's Great Wine Values).

UVE: Merlot 40% Cabernet Franc 30% Cabernet Sauvignon 25% Raboso 5%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA: 9000 kg/ha

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve per circa 6-8 giorni.

MATURAZIONE: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl, 40 hl e barriques

AFFINAMENTO: Minimo 3 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 m

VIGNE PER HA: 4.700

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Persistente, intenso con sentori di frutta matura.

SAPORE: Morbido, intenso, sapido e di lunga persistenza gustativa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si gusta a tutto pasto e possiede una straordinaria capacità di adattamento ai piatti più diversi. Si esalta con salumi, primi piatti ricchi e secondi a base di carne.

