

## TURCA ROSSO TAVOLA

Si sta dedicando particolare attenzione anche agli antichi vitigni del Veneto come la Turca/Turchetta di cui viene prodotta una quantità limitata. Questo vitigno è raffigurato nella camera della vigna in Villa Emo Capodilista nell'affresco del Varotari.

**UVE:** Turca.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero e gujot.

**MATURAZIONE:** Botti inox

**AFFINAMENTO:** 4 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% vol

**TERRENO:** Medio impasto con affioramenti trachitici ed ardesia

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest

**ALTITUDINE:** da 20 a 120 m

**VIGNE PER HA:** 4.300



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** Rosso tenue.

**PROFUMO:** Aromi pepati e di frutta rossa.

**SAPORE:** Palato elegante fresco con finale minerale, sapido aromatico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti freschi, carpacci e roastbeef o formaggi molli.