



## MONTIROSSO

VINO ROSSO

### VITIGNI

Cabernet e Marzemino.

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

#### OLFATTO

Vino giovane dal profumo fresco e fruttato con note di piccoli frutti rossi.

#### GUSTO

Morbido, intensamente fruttato ed armonico con leggera presenza carbonica che lo rende ancor più accattivante. Il finale è asciutto.

**ACIDITÀ** 5 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 9 g/l

**GRADAZIONE ALCOLICA** 11,5% Vol.

### VINIFICAZIONE

**RESA** 150 q.li/Ha

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

#### TEMPO DI MATURAZIONE SULLE BUCCE

Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di 4/5 giorni durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e délestage.

#### FERMENTAZIONE

Alla svinatura il vino viene decantato e fermentato a temperatura controllata.

#### AFFINAMENTO

In vasi d'acciaio.

### ZONA DI PRODUZIONE

#### UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

**ALTIMETRIA** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Nord - Sud

#### TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso di medio impasto.

#### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/Ha

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### CONSIGLI E FORMATI

#### ABBINAMENTI

È un vino da tutto pasto. Ideale con antipasti, salumi e affettati, ottimo anche come aperitivo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

#### BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

#### CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl.



### BEPIN DE ETO

Società Agricola  
di Ceschin Ettore S.S.

Via Colle, 32/a - 31020  
San Pietro di Feletto TV - Italia

T 0438 486877  
F 0438 787854

I [www.bepindeeto.it](http://www.bepindeeto.it)  
E [info@bepindeeto.it](mailto:info@bepindeeto.it)

P. IVA 03781020262