

Lucchetta

MARCELLO COLLI DI CONEGLIANO ROSSO D.O.C.G.

Rosso tranquillo

Uve

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Marzemino; prodotte sui terreni collinari dell'Azienda utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile. Dopo il diradamento dei grappoli meno nutriti le uve vengono lasciate surmaturare per concentrare sali, aromi e colore. Raccolte a mano con vendemmia differenziata e direttamente conferite in cantina.

Vinificazione

In rosso (sulle bucce) a temperatura di 25-28 °C per 13/14 giorni per favorire l'estrazione dei composti nobili contenuti nella buccia (tannini, polifenoli, antociani). Fermentazione malolattica e successivo affinamento di 36-48 mesi in botti di rovere (70-80%) ed in barrique (20-30%). Imbottigliamento senza filtrazione e maturazione in bottiglia per almeno 6 mesi. Prodotto solo nelle annate più vocate.

Contenuto alcolico

13,5°

Bottiglia

Bordolese europea, tappo raso in sughero.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, profumo che ricorda la confettura, i frutti di sottobosco e la marasca con leggere note speziate di cannella e pepe nero, derivate dall'affinamento in legno. Sapore pieno ed armonico, ottimo corpo, sapido e persistente con retrogusto piacevolmente tannico.

Abbinamenti gastronomici

Accompagna ottimamente pasti a base di selvaggina e carni rosse in genere, formaggi invecchiati specie se piccanti.

Temperatura di servizio

18-20 °C. Aprire la bottiglia qualche ora prima del consumo onde permettere una adeguata ossigenazione del prodotto.

