

FORTELONGO



TIPOLOGIA

Breganze Doc Merlot "Fortelongo".

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Località Fortelongo a San Giorgio di Perlena.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Colline vulcaniche a 300 s.l.m. con esposizione a sud-ovest.

VARIETÀ DI UVA

Merlot 100%.

VINIFICAZIONE

Macerazione in rosso con rimontaggi e follature per un periodo di 5 giorni.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox per 6 mesi.

TENORE IN ALCOLI

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C.

COLORE

Rosso rubino più o meno carico, brillante.

PROFUMO

Ben pronunciato, avvolgente con nette sensazioni di ciliegia, marasca e viole.

GUSTO

Asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, caldo, ampio, con ottima persistenza fruttata.

ABBINAMENTO

Sposa carni di cacciagione e grigliate, ottimo con gli affettati e i formaggi stagionati come l'Asiago d'allevato.

Il Fortelongo è un Merlot in purezza e prende il nome della zona di Fortelongo a San Giorgio di Perlena dove viene coltivato. Il Merlot è un vitigno internazionale e trova su questa collina soleggiata a 300 m s.l.m. che guarda a ponente il suo habitat ideale con forti escursioni termiche durante la stagione estiva ovvero giornate soleggiate e venti freschi da nord durante la notte. La vigna di Fortelongo prevede una coltivazione con basse rese di uva per ceppo (2/3 Kg) e grazie anche a dei terreni ricchi in togarola, otteniamo un Merlot di carattere e forte personalità. Un vino dai tannini morbidi che fa dei profumi e dell'eleganza le sue armi migliori, capace di adattarsi a tutte le occasioni.