

Fortelongo



TIPOLOGIA	Vino rosso
DENOMINAZIONE	Breganze Doc Merlot
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO	Località Fortelongo a San Giorgio di Perlana
GIACITURA E TIPO DI TERRENO	Colline vulcaniche a 300 s.l.m. esposizione a sud-ovest
VARIETÀ DI UVA	Merlot 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
VENDEMMIA	Manuale nella terza decade di settembre
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
ACIDITÀ	5 g/l
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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18° C
ABBINAMENTO	Sposa carni di cacciagione e grigliate, ottimo con gli affettati e i formaggi stagionati come l'Asiago d'allevio.

Il Fortelongo è un Merlot in purezza e prende il nome della zona di Fortelongo a San Giorgio di Perlana 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 togarella, 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.