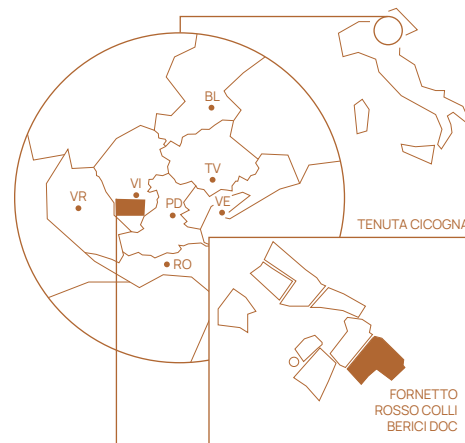


*Un blend di Merlot e Syrah ottenuto da uve raccolte nei nostri vigneti sulle colline. I tannini morbidi sono accompagnati da sfumature speziate. "Fornetto" deriva dal nome della strada in cui si trovano i nostri vigneti.*



	<p><b>VISTA</b></p> <p>Rosso con riflessi granati.</p>	<p><b>OLFATTO</b></p> <p>Frutti rossi e spezie.</p>	<p><b>GUSTO</b></p> <p>Aromi balsamici completano la struttura del vino.</p>	
---	--	---	--	---

INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Nella parte meridionale dei Colli Berici tra i comuni di Alonte ed Orgiano.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 4.800
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Il terreno è composto da roccia calcarea, ricco di ferro, magnesio.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 85 q
	<b>VITIGNI</b> 60% Merlot, 25% Tai Rosso, 15% Syrah	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 15 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Inizio ottobre
	<b>ALTITUDINE</b> 200 mt s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 24 °C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere da 228 lt francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 2,5 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13,5% Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso con riflessi granati. Al naso si percepiscono note di ribes nero, spezie, tabacco. Corpo ben equilibrato, con note di prugna, marmellata di ciliegia e resina.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18 °C
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,7 g/l		<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con brasati ed arrosti e formaggi.
			<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml / Magnum 1,5 l

