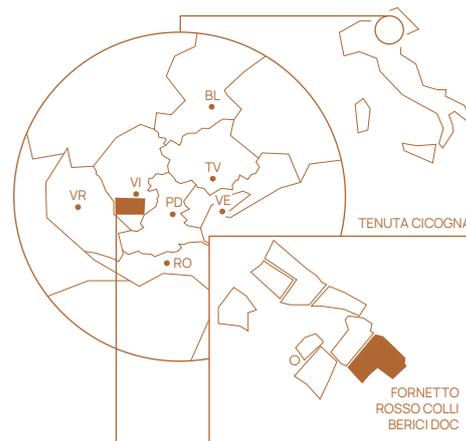


Un blend di Merlot e Syrah ottenuto da uve raccolte nei nostri vigneti sulle colline. I tannini morbidi sono accompagnati da sfumature speziate. "Fornetto" deriva dal nome della strada in cui si trovano i nostri vigneti.



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

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 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.
	RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ACIDITÀ TOTALE 5,7 g/l		ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con brasati ed arrostiti e formaggi.
			BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l

