



Poggio Bracco Rosso DOC

Il Rosso Poggio Bracco è ottenuto da uve cabernet sauvignon ,merlot, raboso . La raccolta delle uve avviene principalmente a mano nel mese di settembre in base alla maturazione delle stesse. Questo tipo di raccolta permette di eseguire una prima selezione delle uve, direttamente sulla pianta. La vinificazione delle uve viene fatta fermentare con lieviti indigeni, con controllo della temperatura in serbatoi d'acciaio, con ripetute follature, per estrarre la maggiore quantità di sostanze aromatiche persistenti che caratterizzano questo vino. A fine fermentazione primaria avviene la fermentazione malolattica in presenza delle bucce e segue il travaso. Poi viene messo in bottiglia dove affina per almeno 2-3 mesi prima di essere messo in commercio.

Il colore è limpido, rosso rubino con riflessi porpora e una buona consistenza. Vitigni cabernet sauvignon ,merlot, raboso si esprimono con profumo intenso, pulito, e piacevole. Qualche sentore di lampone, l'amarena, mora vaniglia tabacco e cioccolata con una lieve spaziatura finale. In bocca è secco e di buona struttura, con grande suadenza ma allo stesso tempo fruttato e morbido buona persistenza. Si presenta bene con primi di terra, formaggi e carni bianche, in generale a tutto pasto stimola la beva grazie a un ottimo equilibrio tra struttura e freschezza.

Denominazione	Rosso DOC Colli Euganei
Gradazione alcolica	13%
Zona di produzione	Colli Euganei,Veneto,Italia
Tipologia di terreno	Di origine vulcanica
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Cabernet, Sauvignon, Merlot, Raboso
Vendemmia	I primi di settembre a mano
Tipologia del prodotto	Vino rosso secco
Caratteristiche visive	Rosso rubino con riflessi porpora e una buona consistenza.
Profumo	Senturi di frutti a polpa gialla e frutti esotici
Sapore	Fresco e piacevole, effervescente finale profumato e resistente
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperature di 6°- 8°C
Abbinamenti consigliati	Formaggi e carni bianche, in generale a tutto pasto l stimola la beva grazie a un ottimo equilibrio tra struttura e freschezza.