



MADÈGO

Rosso Veneto Indicazione Geografica Tipica

“Madègo”, dal nome del vigneto, significa in dialetto lo “sfalcio” dell’erba medica che un tempo, in questo appezzamento, si coltivava. E’ un vino rosso da bersi giovane per cogliere la fraganza e l’integrità del frutto. Profumo netto, dove le note di frutti di bosco si fondono con le sfumature del legno.

Vitigni

Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 10% e Carmenère 10% circa prodotti nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Impianto a pergola veronese modificata e guyot con densità di 3.30/5.400 ceppi/ha e resa di circa 55 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti 30 anni.

Tecnica produttiva

Le uve si raccolgono separatamente, per i tempi di maturazione distinti, pigiate e dirasbate, fermentazione e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, con punte di temperature massime di 28°C. Fermentazione malolattica. Maturazione, parte in acciaio, parte in barrique di rovere, per 8-10 mesi. Assemblaggio e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo: le note di frutti di bosco si fondono armoniosamente con le sfumature del legno.
Sapore: corposo con tannini nobili e ben presenti senza essere aggressivi, con retrogusto speziato.
Gradazione alcolica: 12,5%.

Abbinamenti gastronomici

Accompagna gli arrostiti, le grigliate e i formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Servizio

18°C in calici da vino rosso di buon corpo.

Formato disponibile

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml e 5000 ml.



350 ml
750 ml
1,5 l
3 l



80% Cabernet Sauvignon
10% Merlot
10% Carmenère



Barrique



Servire a
18°C