



## CALTO FONDO

**Vitigno:** Merlot e Cabernet sauvignon

**Età media delle viti:** 25 anni

**Esposizione:** Nord ovest

**Altitudine:** 230 m.s.l.m.

**Tipo di suolo:** Trachitico di origine vulcanica con buona presenza di scheletro

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 60/70 qli.

**Vinificazione:** vendemmia manuale ultima decade di settembre, vinificazione in rosso, macerazione sulle bucce per 14 giorni, 2 follature manuali leggere al giorno

**Affinamento:** In barrique di rovere francese da 300 lt per 18 mesi segue ulteriore elevazione in bottiglia per altri 6 mesi

**Grado Alcolico:** 14%

**Note olfattive e gustative:** colore rosso granato, al naso spiccano profumi di mirtilli neri, more e ribes, in bocca si presenta pieno e morbido, composto e bilanciato con una buona acidità e sapidità. Temperatura servizio 18/20 °C



**Az. Agr. Monte Brècale**  
via Pestrini 27 35030 Cinto Euganeo (PD)  
montebrecale@aruba.it - www.montebrecale.it