



Monsaulente 2015

Cantina: Calalta

Denominazione: Veneto Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Veneto

Vitigni: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Denominazione: Veneto Rosso IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 20 mesi in Barrique

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Arrosto, Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 1500

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Monsaulente 2015 di Calalta composto per l'80% da uve Merlot e per il 20% da uve Cabernet Franc con esposizione ovest, sud-ovest e ad un'altitudine di 200 metri sul livello del mare. Le viti di circa 10 anni sorgono su terreni con impasti marnosi calcarei con ciottoli e vengono allevate a guyot. La vendemmia è manuale in cassetta e la vinificazione avviene dopo la diraspatura dei grappoli selezionati, la fermentazione si svolge ad acino intero in barriques di rovere, con una macerazione post fermentativa di circa 30 giorni e un affinamento in barriques di rovere per 20 mesi, prima dell'imbottigliamento. Il Monsaulente 2015 di Calalta viene imbottigliato senza filtrazione.

Note di degustazione

Il Monsaulente 2015 di Calalta è un vino consistente, dai toni rosso rubino con riflessi granato, al naso svela immediatamente la sua complessità: si apre con profumi di confettura di prugne che evolvono poi in spezie e cioccolato. Denso e vellutato, dal tannino morbido ed avvolgente e dalla lunga persistenza. Il Monsaulente 2015 di Calalta si abbina con carni arrosto, cacciagione e piatti di carne strutturati in genere.