

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Roeno

## NOME DEL VINO

Roeno Il Vino del Fondatore

## DENOMINAZIONE

Rosso della Vallagarina Igt

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Brentino Belluno (VR)

## VINIFICAZIONE

Roeno, acronimo tra Ro, dal nome di nostro padre Rolando, creatore di questo vino assieme con Giuseppe, ed eno dal greco enos, vino. L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione alcolica in recipienti di acciaio a temperatura controllata compresa tra i 25 e i 27 °C. I rimontaggi avvengono con il sistema Eureka. Il vino viene poi assemblato, svolge la fermentazione malolattica in tonneau di legno francese, in cui rimane per circa otto mesi.

## AFFINAMENTO

In bottiglia in locali termocondizionati.

## VITIGNO/I

40% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet franc

## ALLEVAMENTO

Pergola semplice

## ESPOSIZIONE

Est/Ovest

## ALTITUDINE

150 m slm

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30/40 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Alluvionale

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

## ETTARI VITATI

5 ha circa

## RESA PER ETTARO

90 qli/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Mirco Maccani

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000 btg circa

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

P807