MARCHETTO

“EL FEO”
ROSSO DOC

Il vino che non ti aspetti.
L’unione di due vitigni a bacca rossa, come il cabernet e merlot, si sposano alla perfezione, concentrati in un breve appassimento di un mese e amalgamati in un anno in barrique, creano un vino di struttura ma allo stesso tempo armonioso.

UVAGGIO	50% Garganega 50% Merlot
ZONA PRODUZIONE	pianura Gambellara
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	settembre
VINIFICAZIONE	appassimento di 1 mese, fermentazione in acciaio e passaggio di un 1 anno in barrique
GRADAZIONE	15%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 o 12 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9° – 12° C

AZIENDA AGRICOLA MARCHETTO LUCIANO - VIA MONSIGNOR FOSSA’ 3, 36053 GAMBELLARA (VI)
info@marchettovini.it