



2017



*Cantina di Gambellara*

[www.cantinagambellara.com](http://www.cantinagambellara.com)

# *Monopolio* ROSSO COLLI BERICI D.O.C.

**UVE** Selezione di uve a bacca rossa coltivate nei Colli Berici. Per la maggior parte vengono usate uve selezionate di Merlot, Tai Rosso e una piccola percentuale di Pinot Nero. Questo blend di diverse tipologie di vitigno conferisce complessità ed eleganza al prodotto finale.

**CLASSIFICAZIONE** Colli Berici D.O.C.

**PROVENIENZA** Le uve provengono da vigneti selezionati in zona collinare di età compresa tra i 20 e 25 anni. Il terreno è di origine vulcanica con un particolare microclima e una buona esposizione a sud est.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in rosso. Macerazione a temperatura controllata di 22°-24°C per esaltarne gli aromi fruttati, seguita da un affinamento in botti e barrique per un periodo di circa un anno nel quale si affina e acquista profumi e morbidezza.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 14,50% vol.  
Acidità totale: 5,41 g/l  
Zuccheri residui: 4,5 g/l  
Estratto secco totale: 31,20 g/l  
Ph: 3,44

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore: rosso rubino con sfumature intense;
- Bouquet: piacevolmente intenso con sentori di ciliegia matura, marmellata di prugna e note speziate;
- Sapore: pieno e corposo, morbido e avvolgente, tannini intensi ma morbidi.

**ABBINAMENTI** Vino da tutto pasto, si sposa egregiamente con arrosti di carne, selvaggina, gustosi primi piatti e in abbinamento a formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 18°-20 °C.



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151

36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661