

Rosso IGT Veneto Polveriera

Il Rosso IGT Veneto Polveriera è un taglio bordolese composto prevalentemente da Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenere. Il vino viene vinificato in tini aperti di acciaio con follatura per circa dieci-quindici giorni. Ne deriva un vino di color rosso rubino intenso con riflessi violacei che rivela profumi di frutti di bosco e ciliegia, di peperone verde e di spezie leggere (pepe nero e pepe rosa). Equilibrato e armonico, si apprezza sia bevuto giovane sia dopo un invecchiamento di due o tre anni. Si consiglia un abbinamento con carni rosse grigliate.

The Rosso IGT Veneto Polveriera is a Bordeaux blend mainly composed of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Carmenere. The wine is vinified in open steel vats and allowed to macerate for ten to fifteen days. The wine is deep ruby with purple tones and reveals aromas of wild berries, green pepper and pungent spices, such as black and pink pepper. It's well balanced and can be drunk young or after a two to three years in the bottle. We suggest drinking this wine with grilled red meat.

Classificazione del Vino
Rosso, IGT Veneto

Vino Biologico
Organismo di controllo
IT BIO 006
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2020**
40000 (0,75lt)

Vitigni prevalenti
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Carmenere

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Argilloso, calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio e legno

Alcool 13,5%
Acidità totale 4,6 g/l

Wine Classification
Red Wine, IGT Veneto

Organic wine
Certification body
IT BIO 006
Controlled body n. E2347

*Bottles produced in **2020***
40000 (0,75lt)

Main varieties
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Carmenere

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Calcareous, clay

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
Stainless steel and wood

Alcohol Content 13,5%
Total Acidity 4,6 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com