CANTINA GOZZI

DAL 1920

Rosso Saline

Provincia di Mantova Rosso IGT

Uve: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Annata: 2013

Grado alcolico: 14%vol.

Vigneto: da sempre chiamato *"Saline"*, il vigneto da cui sono ricavate le uve per questo vino è uno dei più vecchi dell'azienda (48 anni) ed è coltivato a Merlot e Cabernet Sauvignon. La forma di allevamento è in parte a cordone speronato, e in parte ancora a "casarsa". Si trova su terreno pianeggiante su terreno morenico, a tratti argilloso ad Olfino di Monzambano, pochi km a sud del Lago di Garda.

Vendemmia: manuale, a metà Settembre per il Merlot e ai primi di Ottobre per il Cabernet Sauvignon.

Fermentazione e rimontaggi in botti di acciaio a temperatura controllata con macerazione prolungata.

Affinamento: in tonneau di rovere di Slavonia per 12 mesi, poi in bottiglia per almeno 2 anni.

Colore: rosso rubino carico tendente al granato.

Profumi: evoluti, intensi di frutta rossa.

Sapori: intenso, equilibrato, armonico. In bocca presenta tannini morbidi e una buona sapidità. Ottima persistenza.

Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°C.