

1681



POLVARO
TENUTA



Tipologia: uvaggio di vino rosso importante

Uve: 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Syrah

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi con orientamento Nord Sud

Sistema di allevamento: prevalentemente a Guyot con un investimento di o 4.500 per ettaro

Resa per ettaro: (in quintali d'uva: 95 q x ha in vino hl 66,5)

Vendemmia: manuale dalla prima alla terza decade di ottobre

Vinificazione: le singole varietà, che hanno epoche di maturazione diverse, sono vinificate separatamente. La durata della macerazione varia dai 6 giorni per lo Syrah ed il Refosco, fino ai 10 giorni per le varietà Cabernet sauvignon e Merlot. Al termine della macerazione, dopo la fermentazione e dopo una prima decantazione viene formato il blend che in parte viene messo a riposare in carati di rovere da 225 litri

Dati analitici: alcol 13% Vol. Acidità Totale 5,75 g/l, pH 3,40, estratto netto 23,00 g/l

Profumo: decisamente speziato con note di cioccolato ma anche di piccola frutta rossa

Colore: rosso rubino intenso con eleganti note color magenta

Sapore: è un vino di ottimo spessore, pieno, caldo, di spiccata personalità

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 18 - 20°C in ampi bicchieri a stelo lungo

Gastronomia: ottimo con gli arrostiti, i brasati e le carni alla griglia

Packaging: bottiglia Bordolese Arno lt. 0,75 - tappo in sughero

Dimensione bottiglia: altezza cm. 29,9 - diametro cm. 8,1

Descrizione imballo: contenuto 6 bottiglie per cartone - Peso kg. 8,22

Dimensione imballo: cm. 26 x 17 x 30,5 (h)

Palletizzazione: nr. 5 strati da 18 colli. Totale 90 colli - H cm. 165 - Peso lordo pallet: 739,80 kg

Descrizione articolo: Tenuta Polvaro Nero - Rot Blend D.O.C.

Codice EAN Bottiglia: 08054242090048

Codice EAN Cassa: 08054242090147

 **DUE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO | 2016**



VINO PREMIATO CON
MEDAGLIA D'ORO

POLVARO NERO
Rosso D.O.C Veneto