



VENETO IGT

BARTOC

IN VIGNETO, dove tutto ha inizio

Le uve sono coltivate in diversi vigneti sulle colline di Mossano. La produzione media è di 90 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nella seconda di metà Settembre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con macerazione a lungo termine. Terminata la fermentazione/macerazione il vino riposa in botte di acciaio per circa 10 mesi per poi essere imbottigliato.

IL VINO

Rosso rubino intenso, la parte fruttata del Merlot e del Tai rosso si uniscono in una interessante complessità accanto alle note più scure e balsamiche del Syrah. Fresco al sorso in un piacevole tannino mai troppo ruvido.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,0 g/l

LE UVE

Merlot, Tai rosso, Syrah

PRODUZIONE ANNUALE

circa 3.000

TIPOLOGIA

Rosso

VINO

Inizialmente questo vino veniva prodotto unendo le uve Barbera a quelle di Tocai Rosso e da qui nasce il suo nome: Bartòc. Oggi il nome è rimasto ma differente risulta la scelta delle uve, l'uvaggio è infatti realizzato unendo Merlot, Tai rosso e Syrah. Ha una beva piena ed appagante, lo proponiamo giovane ma bene si presta anche ad un più lungo riposo. In etichetta si possono riconoscere alcune tra le tante erbe che crescono spontanee tra i filari, specchio di un suolo ricco e fecondo che unisce il buono e il bello.