METERI
SELEZIONE VINI

L'ombra del Gatto - Rosso Veneto Igt

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Denominazione: Rosso Igt Veneto
Tipologia: Rosso
Vitigno: Merlot, Corvina
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Inferiore a 30 mg/lt
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Merlot e Corvina, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio.
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Mora, spezie e ribes nero.

Naso: ricco, fruttato e piacevolmente speziato.

Bocca: sorso fresco ed agile nonostante la ricchezza del frutto.

Vista: Rosso porpora.

Ci troviamo a Sud-Est del Lago di Garda, sul versante Veneto, dove i vini, grazie ai terreni di origine morenica e di costituzione calcareo-argillosa, risultano sempre freschi, vibranti e minerali.

Qui Massimo Brutti da subito ha creduto nella viticoltura biologica, lavorando in piena simbiosi con il contesto territoriale in cui è inserito, dove i valori cardine sono: biodiversità, preservazione dei vitigni autoctoni e massima trasparenza in cantina.

Nell’Ombra del Gatto, così come nelle altre etichette del progetto, si coniugano magistralmente tre caratteristiche fondamentali: libertà espressiva del vino, immediatezza della beva ed estrema

pulizia e precisione nel sorso.
Un sorso in cui la freschezza, l’immediatezza e la schiettezza si contrappongono alla profondità ed opulenza tipiche del Merlot e la Corvina: Bevi e Tasi!