



# L'OMBRA DEL FALCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI  
Rosso

## VIGNETO

**Zona di Produzione:** Feltre

**Vigneti:** Rive di Mugnai

**Vitigno:** Merlot

**Forma di potatura:** guyot

**Periodo di vendemmia:** prima settimana di ottobre

**Resa per ettaro:** 80 q

**Vendemmia:** rigorosamente fatta a mano, con un'attenta selezione dei migliori grappoli.

## CANTINA

**Vinificazione:** in rosso con pressatura soffice. Il pigiato viene fatto fermentare in tonneaux di rovere francese secondo il metodo della vinification integral per 25 giorni con continui rimontaggi.

A fine fermentazione i tonneaux vengono colmati e si attende una macerazione postfermentativa di due mesi, durante la quale arriva a conclusione anche la fermentazione malolattica.

Una volta eseguita la svinatura, il vino ottenuto viene riposto nuovamente nei tonneaux per un ulteriore affinamento.

**Maturazione:** 12 mesi in tonneaux di 400 l. di rovere francese (Tonnellerie Baron)

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13 %

## SERVIZIO

**Caratteristiche organolettiche:** Vino di colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le note speziate che fanno da preludio a sentori di frutti rossi surmaturi, ciliegia, mora e ribes rosso.

Gusto piacevolmente fresco, complesso ed intenso dalle piacevolissime sensazioni vellutate.

Conservazione bottiglia sempre in posizione orizzontale in luogo fresco ed arieggiato.

**Temperatura di servizio** 18-19°C

**Abbinamenti:** si accompagna molto bene ai piatti a base di selvaggina, carni in umido o alla brace, agnello al forno, formaggi stagionati.