

## Rosso Valeriano™: rosso veneziano. Arte, passione, energia, gola, velluto, cura.

Il colore è carico, così come i profumi,  
di crostata di more, mirilli e ciliegie sotto spirito.  
Il palato si distende con complessità, quasi austero,  
con note balsamiche e tannini carezzevoli.  
Un blend di grande struttura, che invecchiando  
acquista importanza e stile.

### Uve

Merlot I.G.T. Venezia Giulia

**Composizione:** 90% Merlot, 10% uvaggio  
(Piculit Neri, Petit Verdot, Cabernet Franc)

### Vigna

**Terreno:** sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm;  
composizione sabbioso/limoso con più argilla a San Giovanni.

**Vigneto:** San Severo e San Giovanni, superficie vitata 3,40 ha;  
5.000 viti/ettaro; età media 15 anni; allevamento a guyot.

**Resa:** 35 hl/ha; 1.000 gr per pianta: "1 vite per 1 bottiglia".

**Vendemmia:** raccolta e selezione manuale;  
seconda metà di settembre.

### Cantina

**Vinificazione:** uve diraspate e pigiate; spremitura  
a bassissima pressione; macerazione di 18 giorni  
con rimontaggio e delestage.

Affinamento in barrique per ben 36 mesi ed in acciaio  
per 24 mesi, a cui segue l'imbottigliamento.

**Grado alcolico:** 14,5% vol

**Acidità totale:** 5,00 g/l

**Nr bottiglie:** 1.140 75 cl; 180 1,5l

**Formati:** 75 cl; magnum 1,5l

### Degustazione

**Temperatura di degustazione:** 18°C

**Cibi:** perfetto con carni rosse grigliate, formaggi stagionati.

**Musica:** da assaporare con "Summertime"  
by George Gershwin

**Codice:** 041 11 004

**YouTube** video Rosso Valeriano  
<https://youtu.be/2IbCpW0MAwC>



Etichetta: "Il Cavaliere", Vittorio Basaglia 1986



**freehead™**  
**naturalità**  
è qualità e  
benessere

