



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it

ALMANEGRA · Vino Rosso

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Corbanese (TV)

Terreno: Da terreni collinari a medio impasto, di marna calcarea.

Vitigno: biotipo a bacca rossa risalente al 1967

Forma di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: fine settembre/inizio ottobre

Resa q.li uva per ha: 80

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale le uve vengono sottoposte a diraspapigiatura. La fermentazione alcolica con macerazione avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di 22 °C ed il contatto tra le bucce ed il mosto dura dai 14 ai 16 giorni, con due rimontaggi al giorno. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, dopodiché il vino riposa per 9 mesi in tonneau le cui assi sono piegate a vapore e non a fuoco, al fine di privilegiare gli aromi primari e secondari piuttosto che quelli terziari del legno. Si presta ad un affinamento in bottiglia anche di 4-5 anni.

Alcool: 13% vol · **Acidità totale:** 5.8 gr/lit · **Zuccheri:** 3 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Bouquet: mirtillo, more di rovo, marasca, viole.

Sapore: ricco e strutturato. Persistenza di note fruttate, di china e pepe nero, cuoio e tabacco.

Abbinamenti: piatti strutturati, selvaggina da piuma e da pelo, oca, carni rosse grigliate, brasati e carni allo spiedo.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

ALMANEGRA · Red Wine

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV)

Soil: Hilly, medium textured soil of calcareous Marlstone.

Variety: old red grape variety from 1967

Training system: Guyot

Harvest period: second half of september/first half of october

Yield per hectare: 80

Fermentation: After the manual grape picking, grapes undergo a de-stemming and treading procedure. The alcoholic fermentation and soaking takes place in stainless steel tanks at a constant temperature of 22°C. For 14 to 16 days peel and must are in contact and the pumping over is carried out twice a day. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tanks. Then the wine rests for 9 months in tonneau, whose wooden boards are steam-bent, not curved with fire. The aim is to favor primary and secondary aromas, instead of tertiary ones.

To refine the wine, it is left in bottle for 4-5 years.

Alcohol cont.: 13% vol · **Tot. acidity:** 5.8 gr/lit · **Sugar:** 3 gr/lit

SENSORIAL QUALITIES

Colour: Ruby red with garnet reflections.

Bouquet: blueberries, blackberries, morello cherry, violet.

Flavour: rich and structured. Persistence on fruit notes, cinchona and pepper, leather and tobacco.

Food pairings: Excellent with strong courses such as game birds and animals, goose, red grilled meat, braised and broiled meat.

Serving temperature: 18 – 20° C

Sizes available: bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghette 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

3 info@vinimeneguzsara.it · f [vinimeneguzsara](https://www.facebook.com/vinimeneguzsara) · c [sarameneguz](https://www.instagram.com/vinimeneguzsara)