



azienda agricola

**MENEGUZ CESARE**  
**DI SARA MENEGUZ**

[vinimeneguzsara.it](http://vinimeneguzsara.it)



## **HIDALGO · Vino rosso passito**

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Zona di origine:** Corbanese (TV)

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

**Vitigno:** clone a bacca rossa risalente al 1967

**Forma di allevamento:** Bellussi

**Periodo di vendemmia:** fine settembre/inizio ottobre

**Resa q.li uva per ha:** 60

**Vinificazione:** Dopo la raccolta manuale le uve vengono sottoposte a parziale appassimento su graticci e successivamente 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 12 mesi in botti di castagno. L'affinamento avviene in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

**Alcool:** 13% vol · **Acidità totale:** 6 gr/lit · **Zuccheri:** 70 gr/lit

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso rubino con riflessi blu mirtillo

**Bouquet:** mirtillo, marasca, viole, grafite

**Sapore:** marasca sotto spirito, china, viola appassita, cuoio e tabacco, pepe nero.

**Abbinamenti:** vino da meditazione, da gustare a fine pasto con violette di Tolosa, preziosi fiori cristallizzati nello zucchero o, in alternativa, del cioccolato gianduia.

**Temperatura di servizio:** 20°C

**Formati disponibili:** bottiglia da 0,5 lt

## **HIDALGO · Red Passito 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:** Bellussi

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

**Yield per hectare:** 60

**Fermentation:** after the manual picking, grapes are left to partially dry on racks. Then 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 12 months in chestnut casks and is refind in bottle for almost 12 months

**Alcohol cont.:** 13% vol · **Tot. acidity:** 6 gr/lit · **Sugar:** 70 gr/lit

### **SENSORIAL QUALITIES**

**Colour:** ruby red with blueberry reflections

**Bouquet:** blueberries, morello cherry, violet, graphite.

**Flavour:** morello cherry under spirits, cinchona, dried violet, leather and tobacco, pepper.

**Food pairings:** meditation wine, to be enjoyed at the end of meals with Toulouse violette, precious sugary flowers or, alternatively, gianduia chocolate.

**Serving temperature:** 20° C

**Sizes available:** bottle of 0,5 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · [www.vinimeneguzsara.it](http://www.vinimeneguzsara.it)

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

3 [info@vinimeneguzsara.it](mailto:info@vinimeneguzsara.it) · [f](#) [vinisarameneguz](#) · [c](#) [sarameneguz](#)