



Rosso Bruno

— IGT Veneto —

Il Merlot, vitigno a bacca rossa originario del Sud Ovest della Francia, il cui nome deriva dalla predilezione che ha il merlo per le sue bacche, ed il Carmenère, varietà bordeaux giunta nell'800 nel Nord-Est italiano, sono stati sapientemente uniti in questo vino dal colore intenso e dalla spiccata personalità.

Due vitigni che Bruno Zago ha voluto nobilitare in questo vino che porta il suo nome e che vengono coltivati nel vigneto di proprietà nel comune di Istrana.

A wonderful combination of Merlot, red grape variety native to South West of France, whose name comes from the fondness that the blackbird has for berries, and Carmenère, Bordeaux varieties that arrived in the Northeast of Italy in the 800s. These two varieties have been cleverly combined to give this wine an intense color and strong personality.

The two varieties that Bruno Zago wanted to use in the wine that bears his name are to be found on our property in the town of Istrana.



Rosso Bruno

COLORE Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO Note fruttate di frutti di bosco e ciliegia unite a note speziate (pepe nero e cannella)

SAPORE Giustamente corposo con tannini morbidi e vellutati

ZONA DI PRODUZIONE vigneto di proprietà collocato a Nord della provincia di Treviso

UVAGGIO 60% Merlot e 40% Carmenère

ESPOSIZIONE Nord-Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO 30 metri slm

NATURA DEL SUOLO Medio impasto tendente al sassoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot francese

EPOCA DI RACCOLTA Dal 1 al 15 ottobre

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso con macerazione per 10-15 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in tank d'acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA 12.5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura

DENSITÀ DI IMPIANTO 5000 ceppi ettaro

RESA PER ETTARO 80-90 q.li ettaro

ZUCCHERI RESIDUI 4 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,0-5,5 g/L

PH 3,55-3,65

SHELF LIFE 6 anni

COLOR Intense ruby red with violet hues

BOUQUET Fruity notes of berries and cherries combined with spicy notes (black pepper and cinnamon)

AROMA Full-bodied flavor with smooth and velvety tannins

PRODUCTION AREA On a property located north of the province of Treviso

GRAPES 60% Merlot e 40% Carmenère

SUNLIGHT North-South exposure

VINEYARD ALTITUDE 30 meters above sea level

SOIL TYPE Limestone and Marnea

VINEYARD TYPE French Guyot

HARVEST PERIOD From the 1st to the 15th of October.

VINIFICATION Red wine vinification with a maceration of 10-15 days. Malolactic fermentation and aging in steel tanks.

ALCOHOL CONTENT 12.5% vol.

SERVING TEMPERATURE 16-18° C

FOOD PAIRING Excellent with white and red meat and medium-aged cheeses.

PLANTING DENSITY 5000 vines per hectare

YIELD 80-90 q.li/ha

RESIDUAL SUGAR 4 g/L

TOTAL ACIDITY 5.0-5.5 g/L

PH 3.55 to 3.65

SHELF LIFE 6 years