



DIMEZZO

Dove uve
diverse
trovano
la massima
espressione.

Vino: Rosso
Varietà: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 30%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000
Eta'della vigna: 25/50anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale terza decade di Settembre, prima di Ottobre.
Merlot in plateau per leggero appassimento 20/30 gg.

Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%. Vinificazione separata congiunta prima dell'entrata in barrique.

Dati analitici:

Alcool 14,5% gr/lit
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.50 gr/lit
Ext. Secco 31 gr/lit

Note organolettiche:

rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta rossa come prugna, mora selvatica e spezie, in bocca entra avvolgente, di volume con note di frutta fresca, minerale e sapido, complesso, persistente con grande conferma del carattere olfattivo.

Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità.

Longevità:

15 anni min.

Commento del winemaker.

Quando si parla del vino più famoso al mondo si parla di Bordeaux e quando si parla di Bordeaux si parla di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e di Merlot. Penso che questi siano in assoluto i vitigni più generosi e che maggiormente si sono adattati ai Terrior e ai climi più diversi, dando sempre risultati buoni se non eccellenti. La combinazione tra loro in percentuali diverse ha sempre portato a risultati ancora migliori. Il Cabernet Franc è più erbaceo, ricorda la cimice, il peperone, ma il suo distinguo è sempre forte nel carattere; il Cabernet Sauvignon, più morbido, armonico, speziato, ha sempre portato eccellenti risultati da solo e in combinazione; il Merlot infine aggiunge tutta quella potenza e morbidezza che armonizza e stilizza i caratteri. Dimezzo è un matrimonio di sapori e profumi che mette insieme potenza ed eleganza in una beva dolce e armoniosa.

2010 Luca Maroni Grande Esordio - AIS Vinetia 90,5 punti annata 2010
2015 AWC Vienna medaglia d'argento con il punteggio di 89,9 annata 2010
2016 Sole d'oro nella Guida d'oro i Vini di Veronelli
2017 Super Tre Stelle i Vini di Veronelli 2017 annata 2012