

Giannitessari Soc. Agr.

Roncà

IGT Veneto rosso "DUE" 2016

- Area di produzione: Sarego, Buso della Giaretta
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 65.000
- Densità: 7.700 ceppi/ha
- Varietà: 50% merlot, 50% cabernet
- Vinificazione: Per due terzi delle uve, pigiatura e fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata. Per l'altro terzo, leggero appassimento in fruttaiolo, pigiatura e assemblaggio delle due componenti per innescare una seconda fermentazione. Da qui deriva il nome Due
- Maturazione: In botti di rovere da 40 hl per 24 mesi

- Alcol: 13 %;
- Acidità totale: 5.5 g/l
- Zuccheri residui: 6,5 g/l



Giannitessari Soc. Agr.

Roncà

Colli Berici DOC Rosso "Pian Alto" 2013

- Area di produzione: Sarego, Buso della Giaretta
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: .000
- Densità: 7.700 ceppi/ha
- Varietà: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere
- Vinificazione: Appassimento delle uve per 20 giorni, fermentazione in acciaio per circa 12 giorni.
- Maturazione: in barrique di rovere francese per 24 mesi e in botte di rovere di 40hl per 12 mesi

- Alcol: 14 %;
- Acidità totale: 6 g/l
- Zuccheri residui: 7,5 g/l



Giannitessari Soc. Agr.

Roncà

Tai Rosso DOC Colli Berici 2016

- Area di produzione: Sarego, Buso della Giaretta
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 10.000
- Densità: 7.700 ceppi/ha
- Varietà: 100% tai rosso
- Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 10-25°C

- Maturazione: In botti di rovere da 40 hl per 12 mesi

- Alcol: 12,5 %;
- Acidità totale: 5.5 g/l
- Zuccheri residui: 3 g/l

