PERSEO
VENETO IGT

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

750 ml

1500 ml

3000 ml

DATI PRODUTTIVI
Vino ottenuto dalle uve Merlot e Cabernet Sauvignon vinificate separatamente, dopo un periodo di leggero appassimento in cassette per concentrare aromi e gusti nel vino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot. Densità d'impianto 3.500 viti ad ettaro.

VENDEMMIA
La raccolta si esegue nella prima settimana di ottobre con successiva messa a riposo delle uve in appassimento.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve dopo l'appassimento. Fermentazione a temperatura controllata, 26° C, con macerazione di 16-18 giorni.

AFFINAMENTO
Affinato per 18/24 mesi parte in tonneaux di rovere francese e parte in botti di rovere di Slavonia. L'affinamento prosegue in bottiglia per 6 mesi.

Grado Alcolico: 14,5 % vol
Acidità Totale: 5,80 g/l
pH: 3,27

Estratto Secco: 21,60 g/l

Perseo è il frutto di un'idea maturata nel tempo, con l'obiettivo di ottenere un vino di grande spessore che ricordi, nel sorseggiarlo, i momenti salienti che ne hanno caratterizzata la produzione. È ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, che, dopo un leggero appassimento, sono fermentate con macerazione di 16-18 giorni a temperatura controllata di 26° C. Presenta colore rosso rubino intenso, di gran lucentezza, profumi fruttati, contornati da note di spezie, legate ai vitigni e alla tostatura delle botti in rovere. È caratterizzato da struttura importante, dovuta all'appassimento naturale delle uve, che conferisce a questo vino notevole complessità. Perseo si può suggerire per diversi abbinamenti con piatti a base di carni rosse saporite, formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.
Temperatura di servizio 16°- 18° C.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it