



Etymo 2018



CLASSIFICAZIONE

Veneto IGT



TERRITORIO

Veneto



UVE

50% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc



GRADAZIONE ALCOLICA

14% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le caratteristiche organolettiche dei varietali, assieme alle peculiarità del territorio permettono di conciliare l'equilibrio voluttuoso del Merlot con la potenza e l'eleganza del Cabernet, evitando di farne emergere la componente più verde. La vinificazione avviene in acciaio con un periodo di macerazione di circa venticinque giorni. Il 40% del vino, già in forma di blend, affina in barrique di rovere francese; contestualmente il restante 60% affina in un vaso vinario di forma ovoidale di cemento (in gergo "uovo"), che favorisce il movimento armonioso delle fecce. Questo processo dura sedici mesi. Il vino riposa poi in bottiglia per almeno un anno prima di essere disponibile per la vendita.

COLORE

Rosso granato profondo.

PROFUMO

Composto, elegante e molto espressivo, profuma di cassis, cioccolato fondente. Note di foglia di tabacco e un tocco distintivo di grafite.

SAPORE

Il sorso è ricco di sfumature e seduce grazie a sentori di more e ribes nero, legati da un tannino al velluto e da un'acidità gentile.

Il cuore del vino è minerale, il retrogusto sfuma nella liquirizia dolce e in un tocco di pepe nero e di spezie.

