



CANTINA  
LA SALUTE

UNDE ORIGO INDE SALUS

*Le Riserve*

BALDASSARE

ROSSO VENETO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino ottenuto da Merlot, Raboso da uve leggermente appassite e Refosco dal peduncolo rosso. Dedicato a Baldassare Longhena architetto che nel 1631 progettò la Basilica della Salute che risalta nel panorama del Bacino di San Marco.

*Vino da abbinare a piatti importanti di carni preferibilmente rosse.*

*Temperatura di servizio: 18 - 20 °C*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Profumo molto intenso, importante e variegato con sentori primari di frutta rossa e di bosco, lampone marasca uniti e amalgamati ad una decisa speziatura con forti toni vanigliati. Sapore di ottima persistenza, pieno, asciutto, molto voluminoso e dal retrogusto importante.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

*Zona di Origine:* Zenson di Piave e Monastier

*Vitigno:* Merlot di clone francese, Raboso Piave (anche da uve lungamente appassite), con percentuali variabili di Refosco dal Peduncolo Rosso.

*Forma di Allevamento:* Cordone speronato.

*Epoca di Vendemmia:* Tardiva - Seconda metà di ottobre.

*Resa Kg Uva Per Ha:* 9.000 kg

*Vinificazione:* Lunga macerazione a contatto con le vinacce.

*Affinamento:* 24 mesi in barili di rovere da 500 litri.

*Alcohol:* 14% Vol

*Residuo Zuccherino:* 8,00 g/l

*Acidità Totale:* 5,50 / 5,60 g/l

**FORMATI DISPONIBILI**

Classica 0,75 Litri | Magnum 1,50 Litri | Jèroboam 3,00 Litri