



## Sasso • *Vino Rosso Merlot colli Trevigiani* IGT



### VITE

*La sezione Vite racchiude i 4 vini che identificano e raccontano la storia e gli inizi del viaggio di noi vignaioli. Al suo interno la linea "Sasso Carta Forbice", che come un gioco di un tempo ancor oggi attuale, richiama il forte legame alle tradizioni del nostro territorio e alle nostre usanze.*



0,75 l

Il "Sasso" rosso di Sandrin è frutto di un'attenta ricerca tra cloni varietali presenti nella zona che ci hanno permesso di recuperare le caratteristiche organolettiche dei più tradizionali Merlot del territorio. Deve il suo nome alla ricchezza di corpo e struttura, al profumo di piccoli frutti rossi e al colore rosso rubino intenso che tende al granato maggiore è il suo grado di invecchiamento. Grazie al sapore deciso, ampio e avvolgente si accompagna bene a primi piatti di pasta ripiena, antipasti e secondi di carne, salumi e formaggi di buona stagionatura. Servire a 12\*-15\*C. Vino non filtrato, un eventuale deposito sul fondo è possibile e naturale.

### DESCRIZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso  
**Profumo:** piccolo frutti rossi  
**Sapore:** deciso ampio e avvolgente  
**Vitigno:** Merlot  
**Provenienza:** alto Trevigiano (TV)  
**Esposizione vigneti:** sud  
**Superficie:** 0,5 ettari  
**Altimetria:** 150m slm  
**Sistema di allevamento:** sjlovtz  
**Densità:** 3.000 viti per ettaro  
**Età media vigneti:** 40 anni  
**Resa media per ettaro:** 9.000 kg  
**Epoca di raccolta delle uve:** fine settembre  
**Gradazione:** 13% volume

La raccolta delle uve avviene in cassetta per mantenere inalterate durante il trasporto le caratteristiche di ogni chicco. Vinificazione in rosso con diraspatura e a seguire macerazione dai 15 ai 20 giorni. Dopo la vinificazione in rosso fatta in acciaio, il vino viene messo a maturare in botti di legno per oltre 12 mesi. Maturato al punto giusto, viene imbottigliato senza effettuare la filtrazione.

**AZIENDA AGRICOLA SANDRIN**

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it