

SOLÈR

Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Refosco, Marzemino

"Solèr" è una parola del dialetto veneto che significa solaio, granaio. Storicamente veniva usato dai viticoltori per mettere ad appassire le uve migliori. Riprendendo questa antica tradizione, una parte delle uve che compongono questo vino viene appassita, ottenendo grande morbidezza con note di liquirizia.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Rosso prodotto in Italia.

UVE: 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere, 20% Refosco e 20% Marzemino.

CENNI STORICI: "Solèr" è una parola del dialetto veneto e significa solaio, granaio. Storicamente veniva usato dai viticoltori per mettere ad appassire le uve migliori, in quanto nel "solèr" c'era una buona ventilazione, una bassissima umidità ed era soleggiato. Infatti, il termine "solèr" deriva proprio dalla parola sole, che contribuisce ulteriormente all'appassimento dei grappoli.

ZONA DI PRODUZIONE: le uve Marzemino sono prodotte nel podere Colvendrame a Refrontolo, sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, a nord di Treviso e Venezia. Le uve Refosco, Carmenere, Merlot e Cabernet Sauvignon sono coltivate nel podere Le Ronche a Fossalta di Piave, a nord-est di Venezia.

TERRENO: a Refrontolo il terreno è di medio impasto, con buona dotazione argillosa, calcarea e con una buona presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto. A Fossalta di Piave è argilloso di origine alluvionale.

CLIMA: mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione per pianta viene mantenuta molto bassa per innalzare così le caratteristiche qualitative e la concentrazione delle bacche.

VENDEMMIA: fine settembre, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e dei tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: il Marzemino e il Refosco vengono appassiti con il metodo tradizionale, mentre la parte rimanente viene vinificata in maniera classica a temperatura controllata in vasche di cemento. Le uve vengono diraspate, pigiate e messe a fermentare in speciali vinificatori, a temperatura controllata. L'affinamento in legno si protrarrà per 12 mesi, a cui seguirà un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino carico; profumo di frutta molto matura, di prugne sotto spirito, di violetta, con delle spiccate note eteree e speziate; gusto corposo, importante, avvolgente, molto vellutato e con complessi profumi terziari.

TEMP. DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ottimo con paste ripiene, grigliate di carne e salumi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 13-14% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 375 ml; 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 86x302.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,65 kg/bt, 10,50 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 17 strati da 6 ct, pari a 102 ct per pallet, 612bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 540x310x100.

