



FURLETTI

CANTINA



Violor

Vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle migliori uve di Vigna Brione, posta sulle pendici del Monte Brione a fronteggiare il Lago di Garda. La natura dei suoli a prevalenza argillosa ed il microclima mediterraneo del vigneto permettono l'ottenimento di un vino di classe che combina carattere ed avvolgenza. Violor è terra, conoscenza e creatività. Vino dal nome antico che indica l'alloro (violor in dialetto locale) piantato dal nonno al centro della corte aziendale.

Vino

Linea: Selezioni

Denominazione: Igt Dolomiti Rosso

Varietà: 60% Merlot 40% Cabernet Franc-Carmenere

Resa: 39 hl/ha

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuale, tra inizio e metà ottobre. L'antica vigna di Cabernet franc deriva da una selezione massale, dove in funzione dell'annata le uve vengono vinificate insieme oppure separatamente. Il Merlot proviene invece da un vigneto ad alta intensità di impianto con ridotto carico di uva per pianta.

Giunti in cantina i grappoli vengono diraspati e proseguono la fermentazione a temperatura controllata con periodici rimontaggi per circa 20 giorni, periodo corrispondente alla durata della macerazione sulle bucce. Segue un affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese con un terzo di botti nuove. Affinamento in bottiglia di minimo 18 mesi prima della messa in commercio

Zona di produzione

Zona di provenienza: Vigna Brione (Riva del Garda)

Altitudine: 80 m s. l. m.

Esposizione: Sud-Sudovest

Terreni: argillosi ad alto contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Selezioni