

IL ROSSO DELL'ABAZIA

Montello e Colli Asolani DOC

Pensavamo non si
potesse fare di più,
invece ci stupisce
anno dopo anno.

Una storia lunga oltre 35 anni, con prestigiosi riconoscimenti che attestano non solo la bontà de Il Rosso dell'Abazia, ma anche la professionalità e la passione che da sempre mettiamo nel coltivare la nostra terra e nel produrre il nostro vino.



Zona e comune di produzione: Montello - Nervesa della Battaglia (TV)

Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6/6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: da fine settembre per il Merlot, a ottobre inoltrato per il Cabernet

Affinamento in legno: dai 15 ai 18 mesi a seconda del vitigno e dell'annata

Immissione nel mercato: almeno 4 anni dalla vendemmia

Grado alcolico: 13,5% Vol

Rosso rubino intenso. Stupisce per la sua equilibrata complessità. Intensi e distinti i profumi di frutta matura (prugne rosse, amarene), di agrumi canditi, si intrecciano a sentori floreali, erbacei e balsamici.

È corposo, armonico, i tannini di grande eleganza sono perfettamente integrati. Il finale è lungo, intenso e complesso.

Abbinamento: carni rosse, fagiano con salsa cacciatora, formaggi d'alpeggio stagionati.

Curiosità: Il Rosso dell'Abazia è il primo vino realizzato da Francesco e Antonello. In questi anni è diventato il nostro vino "icona", pluripremiato sia dalle più note guide nazionali, sia nei concorsi internazionali.



Tre Bicchieri
21 volte,
dal 1993 al 2016



Doctor Wine
2011 - 2015 - 2016



Decanter
Silver Medal: 2016



The Wine Hunter
Gold: 2015 - 2016



Grande Vino: 2013
Bottiglia: all'azienda



4 viti
2011



3 stelle rosse
e azzurre:
12 volte,
dal 2003 al 2015