

---

# Rosso IGT Veneto Polveriera

---

Classificazione del Vino  
Rosso, IGT Veneto

*Wine Classification*  
*Red Wine, IGT Veneto*

Bottiglie prodotte annata **2013**  
30000 (0,75lt)

*Bottles produced in 2013*  
*30000 (0,75lt)*

Vitigno  
Cabernet Franc 20%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Merlot 40%  
Carmenere 20%

*Varietals*  
*Cabernet Franc 20%*  
*Cabernet Sauvignon 20%*  
*Merlot 40%*  
*Carmenere 20%*

Ubicazione  
Colli Berici  
Toara di Villaga, Vicenza

*Denomination Zone*  
*Colli Berici*  
*Toara di Villaga, Vicenza*

Esposizione  
Sud

*Vineyard Exposure*  
*South*

Altimetria  
30-70 m s.l.m.

*Topographic Information*  
*30-70 m a.s.l.*

Terreno  
Argilloso, calcareo

*Soil*  
*Calcareous, clay*

Sistema di allevamento  
Gouyot e cordone speronato

*Training System*  
*Gouyot and spur pruning cordon*

Densità Viti  
4000-5000 piante/ha

*Plants Density*  
*4000-5000 plants/ha*

Anno impianto  
1973-2001

*Vineyards Planted*  
*1973-2001*

Resa  
6500 kg/ha

*Yield*  
*6500 Kg/ha*

Periodo vendemmia  
12-28 Settembre

*Harvesting Date*  
*September 12-28th*

Fermentazione  
28 °C, Acciaio

*Fermentation Process*  
*28 C°, Stainless steel*

Affinamento  
Acciaio e 4-5 mesi di barriques in rovere  
francese

*Maturation*  
*Stainless steel and 4-5 months in French  
oak barrels*

Alcool 13,5%  
Estratto secco 27,9 g/l  
Zuccheri residui 2,2 g/l  
Acidità totale 5,5 g/l  
pH 3,58

*Alcohol Content 13,5%*  
*Dry Extract 27,9 g/l*  
*Sugar Residue 2,2 g/l*  
*Total Acidity 5,5 g/l*  
*pH 3,58*

---

# Rosso IGT Veneto Polveriera

---

Il Rosso IGT Veneto Polveriera è un taglio bordolese di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenere, ciascuna presente in una proporzione del 25% circa. Il vino viene vinificato in tini aperti di acciaio con follatura per circa dieci-quindici giorni. Ne deriva un vino di color rosso rubino intenso con riflessi violacei che rivela profumi di frutti di bosco e ciliegia, di peperone verde e di spezie leggere (pepe nero e pepe rosa). Equilibrato e armonico, si apprezza sia bevuto giovane sia dopo un invecchiamento di due o tre anni. Si consiglia un abbinamento con carni rosse grigliate.

*The Rosso IGT Veneto Polveriera is a Bordeaux blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Carmenere (25% of each grape variety). The wine is vinified in open steel vats and allowed to macerate for ten to fifteen days. The wine is deep ruby with purple tones and reveals aromas of wild berries, green pepper and pungent spices, such as black and pink pepper. It's well balanced and can be drunk young or after a two to three years in the bottle. We suggest drinking this wine with grilled red meat.*



---

**Società Agricola  
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.**  
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI  
T. 0039 0444 885 142  
F. 0039 0444 178 3664

---

