



ROSSO FAYE

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino di colore rosso granato intenso con riflessi nero-violacei.

Dal profumo franco e composto, che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono: i piccoli frutti di sottobosco quale ribes nero, lampone, mora, frutta matura (soprattutto ciliege e prugne), accompagnate da sentori di peperone, pepe e cannella.

In bocca si rivela un vino elegante, asciutto, ricco in estratto, piacevolmente tannico e molto persistente con un ritorno di notedi liquirizia.

Collocazione geografica del vigneto: sul conoide di Faedo nel comune catastale di San Michele a/A, in località Paradisot a 250 m. s.l.m. con esposizione Sud-Sud/ovest; posizione alquanto ventilata per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago).

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 8000 ceppi per ettaro.

Tipo di terreno: dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc-Merlot-Lagrein per il rimanente 50%.

Produzione per ettaro: 60 - 80 q.li.

Tenore alcolico: 14 %.

Durata prevista del vino: 10 – 20 anni e più.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie, Magnum da 1,5 lt, Jeroboam da 3 lt, Mathusalem da 6 lt.

Note: fermentazione in tini di legno, invecchiamento in piccoli fusti nuovi di rovere per circa un anno e affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

capsula stagno	TIN42
tappo	FOR51
vetro verde	GL71

