

*Bartali*  
Casa fondata nel 1927



# ASTER

## SCHEDA TECNICA

- LINEA: Linea Classica.
- DENOMINAZIONE: Veneto Rosso IGT.
- VITIGNI: Cabernet 60% Merlot 40%
- TECNICHE PRODUTTIVE: La vendemmia inizia con il Merlot durante la seconda settimana di Settembre, seguita dal Cabernet nella prima settimana di Ottobre. La fermentazione delle uve avviene a temperatura controllata assieme alle bucce per 15 giorni, una volta separato il vino viene lasciato maturare in barriques e tonneaux per 12 mesi.
- COLORE: Rosso intenso dai riflessi inizialmente violacei, che virano al granato con la maturazione in bottiglia.
- PROFUMO: profumo vegetale ampio caratteristico dei vitigni cabernet e merlot che compongono il blend. Note intense di frutta rossa matura con delicate sfumature tostate.
- GUSTO: piacevolmente morbido, con sensazioni vellutate e note di frutta matura
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino da compagnia, si abbina a secondi di carne, alla cacciagione anche speziata e ai formaggi di media e lunga stagionatura.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.