



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

ROVERSO

Colli Euganei D.O.C Merlot Riserva

Vitigno: 100% Merlot

Anno del vigneto: 1994

Vigne per ettaro: 6.000

Gemme per pianta: 12

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Uva prodotta per pianta: 0.5 Kg. (30 q.li ettaro)

Posizione del Vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 13,5 % Vol.

Bottiglia: 0,75 - 1.50 - 3.00 litri

Vinificazione: in Rosso, macerazione per 30 gg

Temperatura di fermentazione: 25 °C.

Affinamento: Tonneaux Nuove per 18 mesi

temperatura di servizio: 18 °C.

ROVERSO nasce da uve 100% merlot, prodotte riducendo la quantità di uva per pianta, tanto da esserne necessarie DUE per ottenere una sola **BOTTIGLIA**. Praticiamo una macerazione lunga, mentre la maturazione avviene in **TONNEAUX** nuove per LUNGO PERIODO

Il nome Roverso è un'espressione dialettale che significa **ROVESCIO**. Questo perché il vigneto sorge su di un terreno che negli ANNI '70 ha subito un intervento consistente di bonifica portando in superficie gli strati del SOTTOSUOLO che si trovavano 3/4 metri sottoterra.

Stiamo perciò coltivando ROVERSO in un **SUOLO UNICO** nelle sue caratteristiche di VULCANICITÀ.

Ideale compagno di carni rosse alla griglia.

Consigliato come CALICE DA MEDITAZIONE



Via Cavalcara, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

Tel. 0429 644376 - Cell. 338 6853791 - e-mail: info@gambalongavini.it