

# Rosso Villa Minelli

---

**PROPRIETARIO:** Edizione srl

---

**MANAGER:** Massimo Zambon

---

**ENOLOGO/CONSULENTE:** Daniele Dal Secco  
seguito da Francesco Serafini

---

## LA VIGNA

**UBICAZIONE:** nei comuni di Ponzano Veneto e Villorba, posti nel cuore della pianura della Provincia di Treviso

---

**SUPERFICIE:** 5.5 Ha

---

**TERRENO:** sciolto e con uno scheletro importante, ghiaioso

---

## IL VITIGNO

**UVE:** Merlot e Cabernet Sauvignon, quasi tutte su Kober le rimanenti su vecchi portinnesti locali

---

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 12/18 anni e una parte di Merlot su vecchi impianti aventi più di 40 anni d'età

---

**DENSITÀ CEPPI/HA:** 4.000 ad esclusione del vecchio impianto Merlot

---

**ESPOSIZIONE:** pianura con filari disposti nord-sud

---

**TIPO DI POTATURA:** Cordone Speronato

---

**CARICO MEDIO:** massimo 6-8 grappoli per vite

---

**RESA UVE (Q/HA):** 70/90

---

**GESTIONE DELLA VIGNA:** lotta guidata e possibilità di irrigare

---

**OPERAZIONI SULLE VITI:** defogliazione, cimature, spollonature e lavorazione della fila per evitare l'uso di diserbanti

---

## VENDEMMIA/ VINIFICAZIONE

Manuale in cassa da 15 Kg. Varietà per varietà quando le uve sono perfettamente mature. Cernita dell'uva prima in vigneto e poi su tavolo vibrante in cantina, diraspatura, pigiatura, fermentazione con basso tenore di anidride solforosa e a temperatura controllata in maceratori orizzontali. Dopo la svinatura passa in vasche di acciaio inox dove svolge la malolattica, quindi sfecciatrice, di nuovo in inox fino all'imbottigliamento e un breve affinamento di 3 mesi in bottiglia.

---

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 2012



---

**LA CANTINA**

Una cantina che permette la vinificazione in partite separate, con maceratori orizzontali, vasche in acciaio inossidabile, il tutto con il controllo della temperatura. Sistema di raffreddamento che consente una perfetta macerazione prefermentativa a freddo per tutte le partite se necessario. Una pressa pneumatica e pompe volumetriche per non maltrattare il prodotto.

---

**ROSSO  
VILLA MINELLI  
2013**

Annata calda e siccitosa verso luglio e agosto, gestita in modo perfetto con l'irrigazione. Vino di carattere, di buona aromaticità e ricchezza.

---

**PRODUZIONE:** 41.000 bottiglie

---

**GEMMAZIONE:** Merlot verso 15-20 marzo e di seguito Cabernet Sauvignon

---

**PIENA FIORITURA:** 5-10 giugno

---

**METÀ INVAIATURA:** prima settimana di agosto

---

**VENDEMMIA:** Merlot 20 settembre, Cabernet Sauvignon primi di ottobre

---

**MACERAZIONE:** 8-12 giorni a seconda della varietà

---

**SVINATURA:** a partire dal 28-30 settembre fino a metà ottobre

---

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** svolta completamente nei maceratori orizzontali, da qui in inox per la malolattica

---

**AFFINAMENTO:** in inox per 6-8 mesi su feccia fine fino all'imbottigliamento

---

**DATI ANALITICI:** gradazione alcolica 12.5%; acidità totale 5 g/l; zuccheri residui: 3 g/l; ph: 3.6

---

**NOTE DEGUSTATIVE:** colore rosso ciclamino intenso; profumo spiccato di frutti di bosco maturi (mirtillo e mora), rosa canina appassita; il palato riflette il profumo ma si esaltano la mora, i tannini maturi e la vinosità piena ed avvolgente.