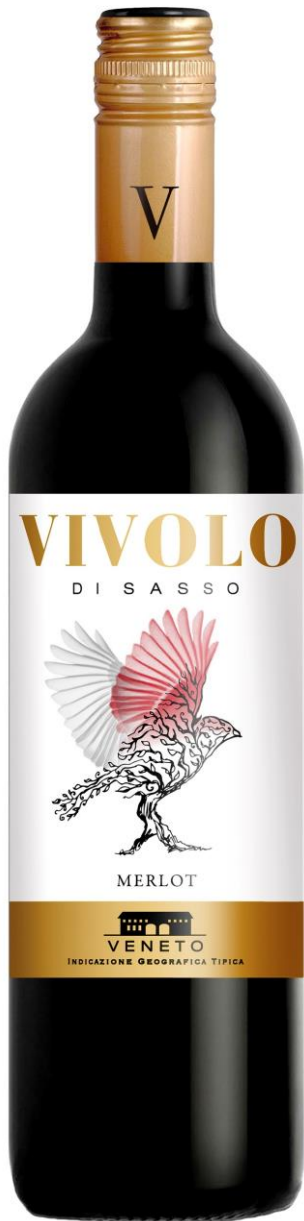


# VIVOLO

D I S A S S O



## MERLOT VENETO IGT

*Trasversale, un ottimo accompagnatore, questo vino sa esaltare ogni occasione.*

## ISPIRAZIONE

Il sogno, l'utopia...



## TARGET DI RIFERIMENTO

X e Y, due generazioni molto diverse con qualche punto d'incontro, un buon calice di vino!



## BRAND

Un mondo senza confini, questo era il massimo ideale che guidava il genio Ludwik Zamenhof, l'inventore dell'Esperanto: una lingua che si elevasse al di sopra dei singoli Paesi e che fosse il trait d'union fra i popoli. Le utopie, anche se per definizione non sono realizzabili, sono comunque stimolanti per chi tende al meglio. Vivolo di Sasso è un vino vivo, cosmopolita, che vuole conquistare il mondo, abbracciare più stili e coinvolgere tutti i suoi ammiratori, esperti e non, in una degustazione sensoriale che si eleva e si distingue in ogni occasione d'uso.



## DESIGN

Il vino nasce locale ma quando è imbottigliato diventa globale, pronto a cogliere e vincere le sfide della competizione internazionale. Un concetto complesso espresso in modo semplice nell'immagine della vite che dalle radici si trasforma in un uccello pronto a spiccare il volo.



## STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



## REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.



# VIVOLO

D I S A S S O

## MERLOT VENETO IGT



Merlot



Argilloso,  
calcareo,  
marnoso



18/20 °C



12% vol  
750 ml

### VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte e diraspate sono state vinificate con 7/8 giorni di macerazione per estrarne colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 25/27 ° C.



Vino elegante, di buon corpo,  
dal tipico colore rosso intenso  
acceso



Il profumo ha note di fiori a  
bacca rossa e piccoli fiori



Il gusto è equilibrato e fine



Indicato con piatti saporiti,  
come risotto ai funghi, con la  
pasta e ravioli di carne. Si  
accompagna piacevolmente a  
bolliti, carni bianche e arrostiti