

VIGNETO

Selezione delle migliori uve provenienti dalla zona collinare della Valpolicella Classica.



REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto.

UVE

Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



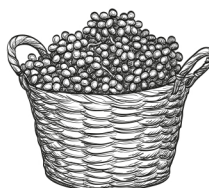
FRUTTAIO

Appassimento naturale in fruttai per circa 20 giorni. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo.



VINIFICAZIONE

Pigiatura delle uve appassite. Fermentazione a temperatura controllata di 28°C con due follature giornaliere; macerazione per 15 giorni.



AFFINAMENTO

Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi ed evoluzione del vino in bottiglia per 6 mesi.



NOTE GUSTATIVE

Colore rosso granato intenso. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e tabacco. Sapore asciutto, pieno, caldo, avvolgente, su un fondo piacevolmente amarognolo.



ANALISI

Alcol 14,3% Vol.
Acidità totale 5,70 g/l.
Residuo zuccherino 6,5 g/l.
Estratto secco netto 30 g/l.



GASTRONOMIA

Particolarmente indicato con risotto all'Amarone, risotto alla zucca, arrostiti di carni rosse e piccola cacciagione. Si sposa perfettamente anche con filetto in crosta, tagliata di manzo e costine d'agnello. Si consiglia di servire a 17-18°C.

