



Rosso IGT Verona



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Red grape varieties suitable for cultivation in the province of Verona

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona IGT, situata nel territorio della Provincia di Verona, che copre l'intera fascia pedemontana, dal lago di Garda a ovest fino alla provincia di Vicenza a est.

TERRENI

Zona caratterizzata da clima mite e non troppo piovoso simile a quello Mediterraneo, buone esposizioni, terreni morenici e a tratti vulcanici, di formazione alluvionale nelle valli, adatti alla coltivazione della vite.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione e dalla varietà di vite, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso intenso con riflessi granati

OLFATTO

Un bouquet complesso, spiccano sentori di frutti a bacca rossa, note erbacee, spezie e sottobosco, gradevoli note vanigliate.

GUSTO

Al palato è caldo e piacevolmente tannico, con note dolci di frutta matura e vaniglia. Potente e di grande corpo. Gradevole, armonico, lascia una piacevole sensazione vellutata in bocca.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

15% vol

[Baros (75 cl)], [15% vol]



Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)