

Rosé IGT Verona

TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Vitigni a bacca rossa adatti alla coltivazione nella Provincia di 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

Breve macerazione e pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

COLORE

Rosato intenso con riflessi porpora

OLFATTO

Fresco e vinoso con profumi di frutti rossi freschi, fragoline e uva spina

GUSTO

Ben bilanciato, di medio corpo, caratterizzato da un piacevole morbidezza, lascia in bocca una sensazione di vellutato e una delicata freschezza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale con antipasti, primi piatti con sughi di cortile, carni bianche alla brace, crostacei e pesce in generale, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C



[Sofia (75 cl)], [12,5% vol]

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



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