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 varietià 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 rfilessi 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)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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