



## 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)