



APPASSIMENTO ROSSO

VENETO IGT PASSITO

Stafidirea strugurilor roșii autohtoni și metoda tradițională de vinificație se reunesc în acest vin, rezultatul unui asamblaj extrem de riguros. Stilul unic exprimă eleganță și plăcere, valorizând teritoriul ca principal protagonist al filozofiei de producție.

Culoare: roșu rubiniu cu note de granat.

Aromă: nas complex, condimentat, cu note de vanilie și cireșe.

Gust: corp plin și rotund, cu taninuri moi și un final lung cu note condimentate.

VIIILE

Situate în principal pe dealurile din jurul Veronei la o altitudine cuprinsă între 100 și 350 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: variat de la calcaros la argilos. Vița de vie plantată pe rânduri având ca sistem de susținere pergola dublă. Vârsta viței de vie: de la 20 la 25 de ani. Muguri pe viță de vie: 22. Densitate plante: 2.700 pe hectar.

Randament pe hectar: 60 hl

ASOCIERI CULINARE

Un însoțitor excelent pentru preparate din carne și brânzeturi maturate. Se servește la o temperatură de 16° - 18°C.



SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% soiuri
internaționale în
proporțiile legale



STIL
**vin roșu
demisec**



STICLA:
750ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
16° | 18° C



ALCOOL
14,00% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua decadă a lunii septembrie exclusiv manual. Vinificație: strugurii se lasă la stafidit timp de 60 de zile, pentru a obține o concentrație mai mare de zaharuri și arome. Apoi urmează dezciorchinarea și zdrobirea și presare ușoară în prese pneumatice. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea căciului programată de 3 ori pe zi timp de 20 de minute. Temperatura de fermentare 25°C. Fermentația malolactică finalizată. Învechire în baricuri de stejar. Stabilizare naturală.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art