



ROSSO VERONESE IGT - IL CEDRONE

Vin roșu cu caracter. Concentrația și bogăția părților sale sunt combinate într-un echilibru stilat și plăcut.

Culoare: roșu rubiniu cu reflexe de granat.

Aromă: nas picant, cu note de vanilie și nuanțe de cireșe și amarene (cireșe amare).

Gust: moale și rotund cu taninuri dulci care se îmbină bine cu textura vinului. Finalul este lung, se termină cu tonuri picante.

VIIILE

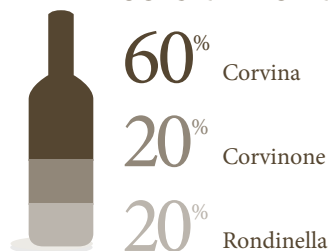
Situate la baza dealurilor din Valpolicella la o altitudine cuprinsă între 100 și 200 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: foarte variat, de la calcar la argilos. Viță de vie cultivată în rânduri. Sistem de susținere: pergolă dublă. Vârsta viței de vie: 20-25 ani. Încărcare de muguri pe butaș: 18/24. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 butași la hectar. Randament pe hectar: 80 hl.

ASOCIERI CULINARE

Carne roșie la grătar și la cuptor.



SOIURI DE STRUGURI:



STIL:

vin roșu sec



STICLA:

750ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:

16° | 18° C



ALCOOL

13,50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: zece zile din mijlocul lui septembrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: Zdrobire cu dezciorchinare, fermentare, apoi maturare în rezervoare de inox. Stabilizare naturală.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art