

DOMINI VENETI
Our Valpolicella, your wines.



APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO COLECȚIA PRUVINIANO

Vinul Appassimento IGT din Colecția Pruviniano a luat ființă din întâlnirea fericită dintre strugurii roșii specifici regiunii Valpolicella și metoda tradițională de vinificație, rezultând un vin cu un profil elegant și cu potențial de învechire bun, protagonist al terroir-ului din care s-a născut.

Culoare: roșu rubiniu cu note de granat.

Parfum: condimentat, cu note de vanilie și cireșe.

Aromă: corpolent, rotund, cu taninuri moi și final lung, cu note condimentate în post-gust.



STRUGURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% alte soiuri, în

conformitate cu
regulile DOCG

TIP

vin roșu sec

FORMAT

750 ml

TEMPERATURA DE SERVIRE

16-18 °C

CONȚINUT DE ALCOOL

14% Vol



VIILE

Situate în principal în regiunea veroneză la o altitudine între 100 and 350 metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: variat, de la calcaros la argilos. Viță de vie cultivată în rânduri. Sistem de susținere: pergolă dublă. Vârsta viței de vie: în producție - 20 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe viță: 22.

Densitate: 2.700 plante la hectar.

Randament pe hectar: 60 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua jumătate a lunii septembrie, exclusiv manual.

Vinificație: strugurii sunt lăsați să se deshidrateze timp de 60 de zile pentru a obține o mai mare concentrare de arome și zaharuri. Desciorchinare și presare pneumatică ușoară. Temperatura de fermentare 25 °C. Macerare peliculară timp de 10 zile cu scufundarea programată a căciului de 3 ori pe zi pentru 20 de minute. Fermentația malolactică desăvârșită. Maturare în lemn. Stabilizare naturală.

ASORTARE CULINARĂ: Un companion perfect pentru cărnuri și brânzeturi maturate. A se servi la o temperatură de 16 - 18 °C

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art