



SI, MENTO VIN ROSU IGT VERONA

Obținut din soiurile de struguri roșii Corvina și Corvinone utilizând atât metoda tradițională de uscare a strugurilor (appassimento), cât și tehnologii moderne, acest vin este un cupaj cu un caracter riguros.

Stilul său unic exprimă eleganță și finețe, cu arome învăltoare de fructe roșii coapte și condimente dulci, cu gustul plin, moale, dar ferm. Un stil unic, care pune în valoare teritoriul ca principal protagonist al filozofiei de producție al cramei.

Culoare: roșu rubiniu cu nuanțe ceva mai evolute

Buchet: învăltoitor de fructe roșii coapte

Gust: armonios, plin și catifelat, cu un final lung și plin de note condimentate.

VIILE

Situat pe dealurile de la nord de Verona
Altitudine de la 100 la 350 de metri deasupra nivelului mării
Tipul de sol: în principal argilos, uneori calcaros.
Sistem de antrenament pergolă Veronese.
Vârsta viței de vie 20/25 ani.
Randament la hectar 60 hl.

ASOCIERE CULINARA

Mancarurile usoare: salate, aperitive, branzeturi proaspete, moi, preparate din carne de pasare, paste.
Este perfect ca aperitiv.



SOIURI DE STRUGURI



70% Corvina

30% Corvinone



TIP DE VIN

Vin rosu DEMISEC



FORMAT

750 ml



TEMP. DE SERVIRE

12-14 °C



GRADUL ALCOOLIC

13.50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare târzie cu selecție exclusiv manuală.

Vinificare: Presare struguri cu desciorchinare

Temperatura de fermentare 25 ° C.

Macerare timp de 10 zile cu scufundarea programată a căciulii de 3 ori pe zi timp de 20 de minute.

Fermentatie malolactica completa.

Învechire în lemn.

Stabilizare: naturală.