

Rosso I.G.T. Veneto
Ala Rossa d'Italia



un vino elegante, fine complesso
con interessanti note di frutta rossa,
un vino importante dotato di
piacevolezza e di una ottima
serbevolezza.

Denominazione

Rosso I.G.T. Veneto

Vitigno

Corvina dal 70% al 90%, Rondinella dal 10% al 30%

Gradazione alcolica 13.5%vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

i primi piatti della tradizione veneta in particolare di selvaggina, ottimamente si sposa con i secondi piatti di cacciagione ed in particolare con la salsa peverada.

Provenienza

Provincia di Verona

Vinificazione

viene effettuata una vinificazione tradizionale delle uve fresche coltivate in provincia di Verona con macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 24-26° con rimontaggi quotidiani per un periodo compreso tra i 6 e 8 giorni in funzione dell'annata. Terminata la fermentazione alcolica e quella malo-lattica seguono i travasi autunnali di rito.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C. La struttura di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 4-5 anni.

Colore

vivo con un interessante profilo granato, di buona tessitura profondo, consistente.

Profumo

elegante, fine complesso, inizialmente ben si percepiscono le note di nocciola tostata e tabacco, a cui seguono interessanti note di frutta rossa sotto spirito e di confettura di cigliegia, dopo qualche minuto sul bicchiere escono leggere note di vaniglia e di spezie.

Sapore

ottima l'entrata, piccola punta di acidità iniziale ben supportata dalla struttura e dalla salinità finale, ottima la persistenza e la sapidità. Nel complesso un vino importante dotato di piacevolezza e di una ottima serbevolezza.

Confezione

bottiglie Baros da 75 cl. scatole da 6.

bottiglie Bordolessi Elite da 75 cl. scatole da 6.

Premi

