



ROVELAGO



DENOMINAZIONE:

Rosso del veronese IGT

UVAGGIO:

Corvina, Rondinella, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per circa 2 settimane al fine di esaltare al meglio le caratteristiche delle uve. Conclusa la fermentazione alcolica spontanea avviene una seconda macerazione post vinificazione per arricchire il bouquet e dare maggior corpo al vino. Dopo la svinatura e la pressatura il vino svolge infine la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:

In acciaio prima dell'imbottigliamento

IMBOTTIGLIAMENTO:

Dopo 6 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, elegante e intenso

Profumo: frutta rossa di sottobosco, lampone, mora e leggere sfumature erbacee. Note floreali di viola e rosa.

Gusto: morbido, rotondo e succoso al palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 C°

ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrosti, grigliate e formaggi di media stagionatura.

