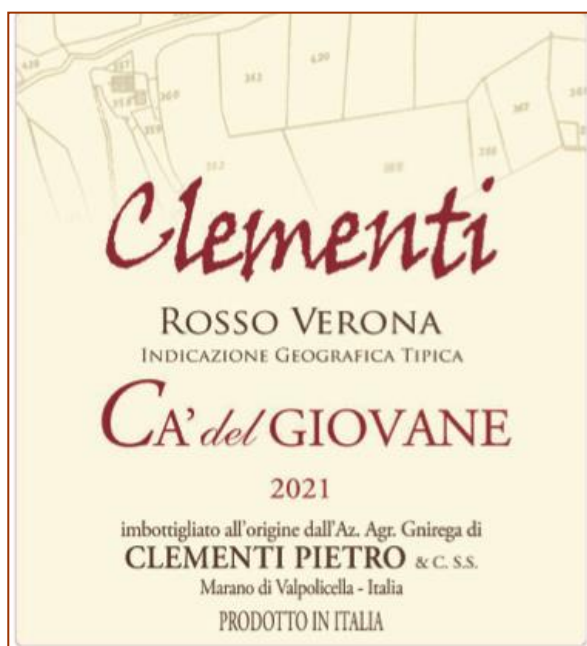




Scheda tecnica

Rosso Veronese “Cà del Giovane” 2021 I.G.T.



Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Il Rosso Veronese viene vinificato in Ottobre in botti di acciaio a temperatura controllata, laddove fermenta per dieci giorni circa, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Quindi viene svinato. Viene successivamente travasato quattro volte, senza filtraggio, e messo a riposo in botti d'acciaio e, successivamente, di rovere.

Affinamento: acciaio / botti di rovere francesi da 30 hl.

Bottiglia: LT 0,750
Grado alcolico: 13,5 %
Estratti: 25,3

Acidità: g/l 5,6
Zuccheri riduttori: g/l 0,6

Caratteristiche del vino:

E' particolarmente pregiato per la sua persistenza, i suoi profumi delicati, per i sentori di frutta rossa, pera, ciliegia e vaniglia, per la sua avvolgente delicatezza e sapidità, che lo rendono facile da abbinare.

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C