



VITIGNI

Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Uve esclusivamente di collina che provengono da vigneti di proprietà o da noi stessi lavorati. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, in piccole cassette da kg. 17.

SESTO D'IMPIANTO E RESA

Cordone speronato, resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%.

PERIODO DI VENDEMMIA

A seconda della varietà delle uve, da Settembre inoltrato a tutto Ottobre.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE

La fermentazione avviene parte in acciaio e parte in tini di rovere; seguono delestages e follature, la fermentazione malolattica ed il riposo di quasi 6 mesi nei tini, contribuiscono ad arricchire di complessità e frutto questo vino, serio e rigoroso.

COLORE

Bella concentrazione tra il rubino ed il granato.

NASO

Interessante la spinta olfattiva. Si fa apprezzare per le note di frutta matura a bacca rossa. Intrigante non scontato.

BOCCA

Piacevole corrispondenza tra naso e bocca. Morbido, avvolgente, con una tessitura delicata ed un tannino raffinato che danno al vino una pienezza accattivante, facendone un vino vellutato al palato.

CIBO

Capace di affrontare le carni più saporite, si fa apprezzare soprattutto con primi piatti elaborati e formaggi saporiti.

GRADO ALCOLICO MINIMO

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°/16°