



ROSSO VERONESE I.G.T. **DÓSETO DEL NONNO**

FORMATO DELLA BOTTIGLIA: bordolese 750 ml

TIPOLOGIA: Rosso secco

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

IL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: San Pietro in Cariano, zona collinare posta a 150 m.s.l.m., terreno sabbioso di origine fluviale.

ETÀ DELLE VITI: 15/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese.

RESA ETTARO: totale 110 qli/ha.

LA PRODUZIONE

VENDEMMIA: Esclusivamente manuale, tra fine settembre e metà ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Pigiatura con diraspatura delle uve.

La fermentazione controllata avviene in vasche d'acciaio, affinamento di 1 anno in acciaio.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino vivace, ma non particolarmente intenso.

PROFUMO: Il suo profumo gioviale, richiama la frutta rossa come la ciliegia appena raccolta, con una leggera nota verde

SAPORE: Al palato è un vino che conquista, in quanto verace, ha una buona sapidità e un tannino vivace ma non fastidioso

GRADO ALCOLICO: 13,00% Vol.

SUGGERIMENTI

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia nella posizione coricata, ad una temperatura di 14/15°C, in assenza di luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino versatile e quindi perfetto come vino quotidiano, a tutto pasto.