

APPASSILENTO

Rosso Veneto

IGT

La sperimentazione è sempre stata una prerogativa della nostra azienda. Dopo lunghe ricerche abbiamo trovato il blend che volevamo, dalla spiccata personalità e dalla superba eleganza, frutto dell'unione di alcuni fortunati vitigni a bacca bianca, ognuno con le proprie particolari caratteristiche. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione sono molto lunghe e complesse. Per questo, abbiamo dunque scelto il termine "Appassilento", a indicare il lungo processo di lavorazione condotto "a passo lento". Il risultato è un insieme di sentori unici di profumi, colore, morbidezza e piacevolezza in bocca. Così lo volevamo e così emozionata.



Vitigni Corvina, Merlot, Cabernet

Ubicazione e Caratteristiche Provincia di Verona, 100 a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni

Suoli Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola veronese, e altri sistemi, principalmente spalliera, varie densità d'impianto

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da metà settembre

Vinificazione Diraspatura e pigiatura delle uve subito dopo la raccolta. Macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce, senza fermentazione, a una temperatura di 10-12°C, per circa 5-6 giorni. Si procede poi con l'introduzione dei lieviti per avviare la fermentazione, sempre a bassa temperatura. Segue riposo del vino sui lieviti in botti di Rovere di Slavonia con periodici "bâtonnage" per ottenere naturalmente rotondità, pienezza ed eleganza

Affinamento 50% in tini di acciaio inox e 50% in botti di rovere di Slavonia

Caratteristiche Organolettiche Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Fruttato, di amarena, prugna, mora e ribes, floreale di fiori rossi appassiti, speziato di pepe nero. Di corpo pieno e morbido, intenso, con una tannicità perfettamente bilanciata dalla naturale rotondità ed eleganza

Dati Analitici Alcol: 13 % vol. Zuccheri: 7 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l - Acidità volatile: 0,39 g/l - Estratto secco: 28 g/l

Formati 0,75 l

Abbinamenti Si abbina al meglio con arrosti, carni rosse, bolliti e formaggi di media stagionatura. Può anche accompagnare primi piatti con condimenti o sughi ricchi e saporiti

Temperatura di Servizio Servire attorno 14° - 16°

Conservazione Un vino rosso strutturato capace di evolversi (circa 7 anni) in condizioni ottimali di conservazione