



MONTEMAZZANO

Rosso Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Classificazione: Rosso Veronese I.G.T.

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 2004

Uve: Corvina Veronese 100%

Zona di produzione: i vigneti si trovano sulle colline moreniche di Calmasino, nel primo entroterra del lago di Garda

Tipo di terreno: argilloso-calcareo, tipico delle colline moreniche dell'entroterra del lago di Garda

Sistema di allevamento: pergola veronese tradizionale dell'area del lago di Garda

Resa per ettaro: 90 q

Epoca di vendemmia: fine ottobre

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni con fermentazione a temperatura controllata (tra 23 e 25 gradi)

Affinamento: 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia

Numero di bottiglie prodotte: 40.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: ricordi di ciliegia matura, sentori di frutti di bosco, in particolare ribes e lamponi, con note di spezia (pepe) e leggere venature di vaniglia

Gusto: vino di buon corpo, caldo ed avvolgente, caratterizzato da tannini morbidi, da una considerevole presenza fruttata e da note speziate nel finale

Abbinamenti: ottimo compagno della tavola autunnale e invernale all'italiana, si abbina perfettamente con carni alla brace e con formaggi di media stagionatura

Note: è interamente ottenuto da uve di Corvina Veronese, tipica della Valpolicella e della sponda orientale del lago di Garda

Alcol: 13,5%