



IGT ROSSO VERONESE "ANTEFATTO"



Denominazione: IGT ROSSO VERONESE "ANTEFATTO"

Tipologia: Vino rosso fermo

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella Molinara, Oseleta, Croatina, Cabernet, Merlot.

Zona di Produzione: Colline Veronesi

Dati analitici: Alcool 15,5% vol.

Zuccheri g/l 4

Acidità totale g/l 5,8

Fermentazione malolattica svolta

VIGNETO

Tipo terreno: Colline con depositi calcarei e diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze sistemate a terrazzamenti Sistema di allevamento: Pergola veronese, trentina e guyot.

Gestione del vigneto: manuale Resa ettaro: max 90 quintali ha

IN CANTINA

Dopo la raccolta in cassetta l'uva viene messa in appassimento per un periodo che varia a seconda dell'annata comunque mai meno di 45 giorni circa.

Successivamente viene diraspata e pigiata.

Una volta introdotti gli acini con il mosto nei vinificatori, la fermentazione alcolica, grazie anche a lieviti selezionati, viene svolta con l'ausilio di continue follature manuali per un periodo che varia a seconda del tempo di fermentazione tumultuosa. Molto spesso le bucce vengono tenute sul mosto anche dopo la fine del precedente passaggio.

Dopo la macerazione il vino viene pressato in maniera soffice e messo in serbatoi d'acciaio fino al primo travaso in barrique.

Affinamento: 12/14 mesi in barriques di secondo passaggio.

Successivamente, il vino viene travasato su botti in acciaio per lo stoccaggio.

Al termine, il vino viene affinato in bottiglia per minimo 8/9 mesi.

DATI VISIVI E GUSTO - OLFATTIVI

L' ANTEFATTO è di colore rosso carminio intenso, brillante e consistente.

Il profumo è ampio e molto intenso, fine e persistente, con sentori di ciliegia sotto spirito, frutti di bosco, amarene e mirtillo anche in confettura. Lieve sentore di peperone. Seguono note balsamiche di erbe aromatiche e profumi speziati con note di cacao, caffè, tabacco, pepe nero.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con carni rosse e anche ad alcuni piatti a base di selvaggina. Vino adatto anche ad accompagnare formaggi stagionati e erborinati.

Servizio: a 16-18°C dopo un breve periodo di ossigenazione.

Bicchieri consigliato: Calice ampio

Confezione: 6 bottiglie