



IGT ROSSO VERONESE "MI"



Denominazione: IGT ROSSO VERONESE "MI"

Tipologia: Vino rosso fermo

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

Zona di Produzione: Colline Veronesi

Dati analitici: Alcool 13,5% vol.

Zuccheri g/l 5

Acidità totale g/l 5,6

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 30 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.

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

Affinamento: 8/9 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 6 mesi.

DATI VISIVI E GUSTO - OLFATTIVI

Il "MI" è di colore rosso carminio, brillante e consistente. Il profumo è intenso, fine e persistente, con sentori di composta di marasche, frutti di bosco, susine, lieve sentore di peperone, tamarindo e accenni speziati dolci.

Sorso articolato, equilibrato nelle componenti fresco-tanniche e con richiami che ricordano l'uva fragola.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con carni rosse, sia alla griglia che al forno e anche ad alcuni piatti a base di selvaggina. Vino adatto anche ad accompagnare formaggi di media stagionatura.

Servizio: a 16-18°C

Bicchieri consigliato: Calice ampio

confezione: 6 bottiglie