



CALINVERNO ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, sulla collina a nord della cantina. Altitudine 250-300 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Cabernet Sauvignon 5%. Blend in vigneto.

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 12 e i 25 anni. Esposizione Est-Ovest. Terreno di natura morenico con scheletro ghiaioso. Sistema di allevamento misto guyot e pergola. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha per guyot e 3.300 cp/ha per la pergola. Resa per ettaro 80 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia è tardiva. Le uve vengono lasciate a surmaturare in vigna per un periodo che, seguendo l'annata, varia tra le 2 e le 4 settimane. L'epoca di vendemmia va dalla fine di ottobre alla metà novembre. Ne consegue un appassimento naturale delle uve che raggiungono un diverso grado di appassimento a seconda della varietà.

Periodo di appassimento:

Dopo essere state raccolte manualmente, le uve vengono disposte in cassette e portate in fruttai. Il periodo di appassimento in fruttai può durare tra i 20 e i 30 giorni. La perdita di peso in questa fase si aggira intorno al 20/25%.

Vinificazione e affinamento:

Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione dura circa 25/30 giorni.

L'affinamento di 24 mesi viene effettuato in barrique e tonneau. Seguono 12 mesi in bottiglia.

Annata: 2015

Note organolettiche: Rosso limpido e consistente. Note erbacee di fieno e fiori essiccati in abbinamento a quelle fruttate di lampone, mora e ciliegia sotto spirito. Tostatura di tabacco e cioccolato. Un finale di liquirizia. Al palato il tannino è elegante in un quadro equilibrato.

Abbinamenti consigliati: Si sposa con secondi di carne importanti. Con il barbecue, per il suo corredo speziato, con porchetta, costine, prosciutto glassato alla brace. Ottima affinità con i formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:
16° - 18°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 15,00% vol.
Acidità totale: 5,80 g/l
Estratto secco: 34,00 g/l
Residuo zuccherino: 9,00 g/l



750 ml 1,5 Lt 3 Lt

