



## DOPPIO SASSO ROSSO VERONESE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti nell'area nord della provincia di Verona. Altitudine media 250 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella

Dati di Vigneto:

Sistema di allevamento misto Guyot e pergola

### PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia è manuale ed avviene nelle prime settimane di ottobre.

Periodo di appassimento:

Alla vendemmia tardiva consegue un naturale e leggero appassimento delle uve.

Vinificazione e affinamento:

Le uve raccolte in ottobre e appassite naturalmente vengono vinificate. La loro fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene a temperatura controllata (20°-24° C) durante i quali si effettuano i rimontaggi. Al termine avviene la svinatura. Una parte del vino ottenuto rimane poi in vasche di acciaio.

La parte rimanente viene affinata per 12/18 mesi in tini troncoconici.

Annata: 2013

Note organolettiche: Di colore rosso intenso. I sentori di frutta matura ricordano la mora, la ciliegia e il mirtillo.

Chiare note di uva sultanina sono accompagnate da sensazioni floreali e da spezie. Ha un gusto avvolgente, equilibrato e strutturato.

Abbinamenti consigliati: È perfetto quando accompagna pietanze saporite e dal gusto deciso, come carni alla griglia e arrostiti. Ottimo anche con i formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:  
16°-18°C

DATI TECNICI  
Gradazione Alcolica: 14,00% vol.  
Acidità totale: 5,50 gr/l  
Estratto secco: 32,00 gr/l  
Residuo zuccherino: 16,00 gr/l



750 ml

