

VINI DEL VENETO

VINI DEL
VENETO

VITIGNO	Corvina Veronese 80% Rondinella 20%
ALCOOL	15,5%
ZONA VITIGNI	Comuni "storici" di Negrar, Fumane e Marano.
AFFINAMENTO	Primo anno si utilizzano botti e barriques di diversa età, origine e tostatura, con un abile gioco di incroci. Successivamente l'intera massa viene unita e messa a riposo in grandi botti. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa 6 mesi.
COLORE	Rosso scuro con tenui orli granati.
NASO	Intenso, penetrante, etereo ed elegantissimo con note dominanti di uva appassita e di prugna essiccata, e con sentori più sfumati di spezie, confettura di marasche.
PALATO	Caldo, pieno e vigoroso, austero, con elegante fondo di nocciolo di pesca e di mandorla tostata che si sofferma assai a lungo in bocca.
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati e cacciagione, brasati, arrostiti, spezzatini, ma anche primi rustici come la pasta e fagioli.

