

APPASSIMENTO

ROSSO VENETO IGT

PASSITO

Corvina
Corvinone
Rondinella
Soyuri internaționale

Alcool 14.00% Vol.
Zaharuri reducătoare reziduale 12.00 g/l
Aciditate totală 5.40 g/l
Extract sec total 31.00 g/l
pH 3.50

Brânzeturi maturate
16-18 °C

vin roșu sec

„Appassimento” este produs din soiuri de struguri roșii. În urma unui proces de asamblare amănunțit și riguros, atât metoda de stafidire a strugurilor (appassimento), cât și metodele tradiționale de vinificație sunt îmbinate în producția acestui vin roșu fin și elegant.

VIILE

Locație: zona Veroneză.

Altitudine: 100-350 metri deasupra nivelului mării.

Tipul solului: variat de la calcaros la argilos.

Vârsta viței de vie : 20-25 ani.

Muguri pe butașul de viță de vie: 22.

Densitate: 2.700 butași pe hectar.

Randament pe hectar: 60 hl.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu cu note de granat.

Buchet: condimentat, cu note de vanilie și cireșe.

Gust: corpulent și rotund cu taninuri moi și un final lung cu note condimentate.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua decadă a lunii septembrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: strugurii se lasă să se usuce în incinte cu temperatură și umiditate controlate timp de 60 de zile, pentru a obține o concentrație mai mare de zaharuri și arome.

După un proces de asamblare amănunțit și riguros, atât metoda de stafidire a strugurilor (appassimento), cât și metodele tradiționale sunt îmbinate în producția acestui vin roșu fin.

La sfârșitul lunii noiembrie și începutul lunii decembrie strugurii deshidratați intră în procesul de vinificație. Zdrobire-dezciorchinare și presare pneumatică blândă.

Temperatura de fermentare de 25 °C.

Macerare peliculară timp de 10 zile cu perforare programată a căciulii de 3 ori pe zi timp de 20 de minute. Fermentația malolactică finalizată. Maturare în lemn.

Stabilizare: naturală



VIVALDI

