



APPASSIMENTO ROSSO

VENETO IGT PASSITO

Stafidirea strugurilor roșii autohtoni și metoda tradițională de vinificație se reunesc în acest vin, rezultatul unui asamblaj extrem de riguros. Stilul unic exprimă eleganță și plăcere, valorizând teritoriul ca principal protagonist al filozofiei de producție.

Culoare: roșu rubiniu cu note de granat.

Aromă: nas complex, condimentat, cu note de vanilie și cireș.

Gust: corp plin și rotund, cu taninuri moi și un final lung cu note condimentate.

VIIILE

Situate în principal pe dealurile din jurul Veronei la o altitudine cuprinsă între 100 și 350 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: variat de la calcaros la argilos. Vița de vie plantată pe rânduri având ca sistem de susținere pergola dublă. Vârsta viței de vie: de la 20 la 25 de ani. Muguri pe viță de vie: 22. Densitate plante: 2.700 pe hectar.

Randament pe hectar: 60 hl

ASOCIERI CULINARE

Un însoțitor excelent pentru preparate din carne și brânzeturi învechite. Se servește la o temperatură de 16 ° - 18 °C.

VINTAGE 2019

Recoltare din anul 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume mai reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea zahărului a fost privilegiată față de cea aromatică, anul 2019 a fost în cele din urmă un an în care temperaturile scăzute, combinate cu diferențele de temperatură de la zi la noapte au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună. În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați, prin urmare deosebit de potriviți pentru appassimento. Vinurile din 2019 exprimă mai bine caracteristicile teritoriului de longevitate și prospețime.



SOIURI DE STRUGURI



60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% soiuri
internationale în
proporțiile legale



STIL
**vin roșu
demisec**



STICLA:
750ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
16° | 18° C



ALCOOL
14,00% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua decadă a lunii septembrie exclusiv manual. Vinificație: strugurii se lasă la stafidit timp de 60 de zile, pentru a obține o concentrație mai mare de zaharuri și arome. Apoi urmează dezciorchinarea și zdrobirea și presare ușoară în prese pneumatice. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea căciulii programată de 3 ori pe zi timp de 20 de minute. Temperatura de fermentare 25°C. Fermentația malolactică finalizată. Învechire în baricuri de stejar. Stabilizare naturală.