

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO

„Appassimento” este fabricat din struguri roșii tipici zonei Valpolicella. Stafidirea strugurilor roșii și metoda tradițională de vinificație se reunesc în acest vin fin, rezultatul unui asamblaj extrem de riguros. Stilul său unic exprimă eleganță și plăcere.

### NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu cu note de granat.

Aromă: condimentat cu note de vanilie și cireșe.

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

### VIILE

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. Sistem de susținere: pergola dublă.

Vârsta viței de vie: de la 20 la 25 de ani. Muguri pe butaș: 22. Densitate: 2.700 plante pe hectar.

Randament pe hectar: 60 hl.



### SOIURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG



### TIP

Vin roșu demisec



### FORMAT

750 ml



### TEMP. SERVIRE

16-18 °C



### CONȚINUT ALCOOL

14% Vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua decadă a lunii septembrie, exclusiv manual. Vinificație: strugurii se lasă la stafidit, în incintă cu umiditate și temperatură controlate timp de 60 de zile, pentru a obține o concentrație mai mare de zaharuri și arome. Apoi urmează dezciorchinarea și zdrobirea, urmate de macerare timp de 10 zile cu scufundarea căciunii 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

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

### VINTAGE 2019

Recoltarea 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.