



"TESTAL"

ROSSO VERONA IGT

I NOSTRI VINI - ROSSO VERONA IGT



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: deciso, con note di ciliegia sotto spirito, mandorla amara e cuoio

Sapore: rotondo, strutturato, con tannini morbidi ed ottima persistenza

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: piatti importanti di carne rossa e formaggi a lunga stagionatura

RESA PER ETTARO

70 hl/ha

VINIFICAZIONE

Appassimento: breve, sulla pianta

Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 12 giorni

Maturazione: 16 mesi in Tonneaux

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 5,70 gr/lit

Estratto secco netto: 28,00 gr/lit

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

90% Corvina, 10% Altri



13,5% vol



20°



16 m



4 m