



## Rosso Veronese IGT

**Vitigni:** Corvina, Merlot o Cabernet.

**Raccolta:** a mano selezionando i grappoli migliori che vengono depositi in plateau e lasciati leggermente appassire.

**Metodi di produzione:** fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane nel mese di novembre.

**Affinamento:** in botte di rovere per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Colore:** rosso rubino carico.

**Bouquet:** profumi floreali con note di frutta matura.

**Sapore:** è un vino morbido e vellutato in cui le note del legno non sovrastano il profumo intrinseco e naturale del vino. I sentori di frutti rossi e di viola regalano la profondità e la lunghezza del sottobosco.

**Consumo:** temperatura di 18-20°C.

---

**Grape varieties:** Corvina, Merlot or Cabernet.

**Grape harvest:** hand selection of the best grape bunches which are collected in small crates and left to raisin for a while.

**Vinification techniques:** traditional skin fermentation followed by 2-3 weeks maceration in November.

**Ageing:** in oak barrels for 1-2 years, depending on the vintage, followed by a short stay in stainless steel vats.

**Alcohol content:** 14% vol.

**Colour:** intense ruby red.

**Bouquet:** floral notes with hints of well-ripened fruit.

**Palate:** it is a soft, velvety wine in which the notes of wood do not cover the intrinsic and natural aromas of the wine. The notes of red fruits and violet give complement the deep and long aromas of undergrowth.

**Temperature:** 18-20°C.