

IGT ROSSO VERONESE

Vigneto: Le Guaite

Altitudine: 350/400 mt. s.l.m.

Terreno: Rocca bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica contenente i minerali olivina e pirossene (20% silicio, fe, al, mg, ca, etc, età 50 mil. di anni).

Tipo di uve: corvina, rondinella, corvinone.

Allevamento: Guyot

Densità: 5000 ceppi ha.

Tipo uva: corvina 35%, rondinella 20%, corvinone 35%, altre uve 10% (cabernet, oseleta e coatina).

Vendemmia tardiva fine ottobre- primi giorni di novembre con il taglio del tralcio a metà ottobre.

Vinificato in acciaio.

Affinamento in acciaio per 18/20 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

vol. 14%.

Nome: Le Guaite IGT.

Descrizione: Un vino limpido, consistente.

Al naso abbastanza intenso, complesso e fine, fruttato ed erbaceo.

In bocca secco, fresco, tannico, sapido, equilibrato, di corpo, ricorda la ciliegia sotto spirito.

Colore: Rosso rubino.

Abbinato su tutti i piatti in generale, sia di pasta che di carne.

Servirlo a temperatura 18°-20°.