

# LE GUAITE DI *noemi*

## SOLITARIO



### CATEGORIA: VINO ROSSO SECCO

#### IGT ROSSO PASSITO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

#### Area:

Mezzane di Sopra (Verona)

#### Vigneto:

Le Guaite

#### Altitudine:

450/500 mt. s.l.m.

#### Terreno:

calcareo bianco, calcareo rosa ferro e basaltico

#### Uvaggio:

Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%,  
altre uve 10% (vitigni della zona Valpolicella D.O.C.)

#### Sistema di allevamento:

guyot

#### Densità per ettaro:

5000 vigne/ha.

#### Vinificazione e invecchiamento:

le uve vengono raccolte a fine Settembre primi di  
Ottobre, fatte appassire per 120 giorni circa in fruttaio,  
pigia/dirasatura, macerazione a freddo, fermentazione  
con lieviti selezionati a temperature controllate,  
fermentazione malolattica, affinamento di 72 mesi in  
barriques francesi nuove con tostatura medio/forte  
e dopo l'imbottigliamento altri 24 mesi in bottiglia  
minimo.

#### Dati analitici:

alcol 17%

residuo zuccherino 25 - 30 g/l

acidità totale 6 - 7g/l

estratto secco 40 - 44 g/l

#### Colore:

rosso granato intenso

#### Analisi olfattiva:

note di frutti di bosco maturi, ciliegie more,  
prugne, confetture, vaniglia, cioccolato, pepe,  
balsamico, mentolato, tabacco, caffè

#### Analisi gustativa:

in bocca si presenta molto strutturato e di gran  
corpo, morbido e avvolgente, con una piacevole  
sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta  
matura, confetture, erbaceo e spezie varie con un  
retrogusto dolciastro che ricorda il RECIOTO

#### Abbinamento:

perfetto con molti secondi piatti come brasati o  
stufati, selvaggina, formaggi molto stagionati e  
meditazione

#### Temperature di Servizio:

16 - 18°C

#### Formati disponibili:

0,75 L

#### Packaging:

- cartone da 6 bottiglie

