

# LE GUAITE DI *noemi* THANO



## CATEGORIA: VINO ROSSO SECCO

**IGT ROSSO VERONESE**  
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 40%, Rondinella 20%, Corvinone 40%

**Sistema di allevamento:**  
guyot

**Densità per ettaro:**  
5000 vigne/ha.

**Vinificazione e invecchiamento:**  
le uve vengono raccolte ai primi di Ottobre, vengono subito pigia/diraspate, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 24-36 mesi in acciaio e dopo l'imbottigliamento altri 24-36 mesi in bottiglia minimo.

### Dati analitici:

alcol 13 - 13,5%  
residuo zuccherino 1 - 2 g/l  
acidità totale 4 - 5 g/l  
estratto secco 29 - 30 g/l

### Colore:

rosso rubino intenso

### Analisi olfattiva:

note di ciliegie rosse, ribes, erba appena tagliata, sottobosco, violetta, rosa, capperi

### Analisi gustativa:

in bocca si presenta fresco e avvolgente, con una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta rossa fresca e alcune spezie, come il pepe, e finale erbaceo

### Abbinamento:

perfetto con molti aperitivi come formaggi/salumi, giardinere o primi piatti come pasta, risotto, insalate miste, formaggi freschi

### Temperature di Servizio:

16 - 18°C

### Formati disponibili:

0,75 L

### Packaging:

- cartone da 6 bottiglie  
- scatola da 1 per il magnum

