

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

