

LE GUAITE DI *noemi*

TISBE



CATEGORIA: VINO ROSSO SECCO

IGT ROSSO 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:
Cabernet Sauvignon 100%

Sistema di allevamento:
guyot

Densità per ettaro:
5000 vigne/ha.

Vinificazione e invecchiamento:
le uve vengono raccolte a primi/metà Settembre,
fatte appassire per 100 giorni circa in fruttajo, pigia/
diraspatura, macerazione a freddo, fermentazione
con lieviti selezionati a temperature controllate,
fermentazione malolattica, affinamento di 36 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 5 g/l

acidità totale 10 g/l

estratto secco 38 g/l

Colore:
rosso porpora intenso

Analisi olfattiva:
note di frutti di bosco maturi, ciliegia, prugne,
cioccolato, pepe, balsamico, tabacco, caffè

Analisi gustativa:
in bocca si presenta molto strutturato e di gran
corpo, spicca l'acidità e il tannino che con la sua
morbidezza e avvolgenza smussa la giovane
freschezza di questo vino, una piacevole sapidità,
note fresche di frutta rossa e nera matura,
confetture, erbaceo e diverse spezie elencate
precedente mente con una nota balsamica finale

Abbinamento:
perfetto con molti secondi piatti come brasati o
stufati, selvaggina, formaggi molto stagionati o da
meditazione

Temperature di Servizio:
16 - 18°C

Formati disponibili:
0,75 L

Packaging:
- cartone da 6 bottiglie

