

# Veneto / Rosso

Indicazione Geografica Tipica

*Vino rosso fragrante e fruttato dal colore intenso. Spiccato ed esuberante si abbina con facilità ad ogni piatto esprimendo tutto il carattere. Qualità che lo rendono ottimo come aperitivo e superbo con antipasti, risotti e piatti di pasta.*

## Uva da cui è prodotto

Cabernet sauvignon, Merlot e Marzemino in percentuali variabili.

## Posizione del vigneto

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

## Sistema di allevamento

Guyot semplice o doppio, ma corto.  
Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

## Produzione per ettaro

150 quintali.

## Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dall'ultima settimana di Settembre alla prima di Ottobre. Fermentazione con le bucce e affinamento in acciaio.

## Affinamento

In acciaio per 3 mesi e per 3 - 4 mesi in bottiglia.

## Longevità

Dai 18 ai 24 mesi dall'imbottigliamento.

## Caratteristiche sensoriali

Colore dai riflessi violacei con tendenza al carminio. Sentori di ciliegia e frutti rossi rendono l'olfatto piacevolmente soddisfatto. Sapore leggiadro che coinvolge tutti i sensi.

## Gastronomia

Ideale a tutto pasto accompagnando salumi e selvaggine. Ottimo in compagnia.

## Servizio

Da servire in bicchieri a tulipano o similari, ad una temperatura di 16 °C.

## Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo  
12,5 % Vol

Acidità totale  
5,40 g/l

Estratto secco netto  
22 g/l

Ph  
3,25

