



SenzaFine

SenzaFine Rosso

VERONA IGT ROSSO



Vigneto: di proprietà, sito nella Valpolicella Orientale

Età media delle vigne: 20 anni

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: Corvina, Merlot e altre varietà veronesi. Le uve, una volta raccolte a mano, vengono leggermente appassite per un breve ma essenziale periodo.

Vinificazione:

Macerazione pre-fermentativa di circa 2/3 giorni affinché il vino acquisisca colore, tannini dolci, struttura e profumi di frutta rossa e confettura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (25 gradi).

Per mantenere i propri profumi freschi di piccoli frutti rossi, il prodotto ottenuto viene mantenuto in acciaio per qualche mese prima della messa in bottiglia.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 8,00 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino carico con riflessi violacei brillanti, questa è l'unione delle uve Corvina, Merlot e altre varietà veronesi. Al naso emergono frutti di bosco e dolci spezie orientali, mentre al palato risulta fruttato, morbido con tannini fini. Alcool, tannini e zuccheri residui sono ben integrati e rendono il vino piacevole ed elegante con una lunga persistenza. Arrostiti di carni rosse e alla griglia, salumi e formaggi semi-stagionati sono i suoi migliori accompagnamenti.