

RIPOSATO ROSSO VENETO I.G.T.

DENOMINAZIONE:

Rosso Veneto IGT

VITIGNI:

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

IL TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: fine settembre.

Appassimento: parte delle uve vengono appassite in cassetta per 30/40 giorni.

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva ad inizio ottobre e per la parte in appassimento tra la metà e la fine di novembre.

Fermentazione a temperatura controllata per circa 20/22 giorni.

INVECCHIAMENTO:

2 mesi in acciaio e 1 anno in botte grande.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13,5%Vol

Zucchero residuo: 12 gr/lit

Estratto secco: 35 gr/lit

Acidità totale: 5,25 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il Veneto Rosso IGT è un vino vigoroso, con un colore intenso e profondo, al palato è ricco e speziato ma, allo stesso tempo, morbido e gradevole. Presenta sentori di frutti di bosco e note di ribes nero che ben si fondono con la ricchezza del vino.



CASA GIONA
— VERONA —

