

VINO ROSSO

# ROSSO VERONA IGT

## Forziello

**Area di produzione:** Mezzane di Sotto e Valle d'Ilasi. Terreni calcareo/argillosi

**Altitudine vigneti:** 250-350 metri sopra il mare

**Uvaggi:** Corvina 1/3, Casetta 1/3, Croatina 1/3

**Età dei vigneti:** 10/15 anni

**Sistema di coltivazione:** Guyot

**Quantità Ettaro:** 50 hl/ha

**Vendemmia:** Terza decade di settembre e prima di ottobre, raccolta a mano in cassette da kg 5/6. Segue disidratazione delle uve per 40-50 giorni.

**Vinificazione:** Diraspata e pigiata, successiva fermentazione di 12/15 gg a temperatura controllata con delestage e rimontaggi.

**Elevazione:** Riposa in botti di legno da 225-500 lt di quercia Francese ed Americana di terzo passaggio per 12/15 mese. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Esame organolettico:** Vino limpido con un colore rosso rubino. Intenso e complesso, al naso si percepiscono frutti a bacca rossa maturi. Secco, caldo e abbastanza morbido in bocca. È elegantemente fresco e tannico con una buona struttura.

**Contenuto alcol:** 14,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 12 °C - 14 °C.

**Prodotto adatto per vegetariani e vegani**

