

# OFFICINA DEI GREGORI

## Rosso Veronese IGT

**ANNATA: 2018****TIPOLOGIA:** vino rosso fermo**Uve:** Corvina, Rondinella, Cabernet e Corvinone**Zona di Produzione:** Colline Veronesi**Dati analitici:** Alcool 12.50 % vol.

Zuccheri g/l 5

Acidità totale g/l 5.6

Fermentazione malolattica svolta

**VIGNETO****Tipo terreno:** Colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare**Densità d'impianto:** 4000 piante / ha**Giacitura ed esposizione:** Collina con pendenze sistemate a terrazzamenti**Sistema di allevamento:** Pergola veronese**Gestione del vigneto:** manuale**Resa ettaro:** max 90 quintali ha**IN CANTINA****Vinificazione di uva fresca:** l'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata. Successivamente acini e mosto vengono caricati in appositi vinificatori; qui, l'aggiunta di lieviti selezionati permette un'attenta fermentazione alcolica, un processo che avviene rigorosamente a temperatura controllata (25-28°C) in modo da permettere l'estrazione delle sole parti migliori dell'acino, ovvero le componenti fruttate.**Affinamento:** 8 mesi in barriques.**A TAVOLA****Caratteristiche organolettiche:** colore rosso tendente al granato con l'invecchiamento, note di frutta rossa ciliegie su vaniglia, tabacco e cacao. Al palato morbido e persistente.**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo l'abbinamento con la carne formaggi invecchiati, eccellente l'accostamento con la selvaggina.**Servizio:** a 18°C dopo un breve periodo di ossigenazione.**Bicchieri consigliato:** Calice ampio**Confezione da 6 bottiglie**