

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