



SenzaFine Rosso

VERONA IGT

Vigneto: di proprietà, sito nel comune di San Martino Buon Albergo nella fattoria di Mezzomonte, in località Ferrazze

Età media delle vigne: 40 anni

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: Corvina, Merlot e altre varietà veronesi

Vinificazione:

Le uve, una volta raccolte a mano, vengono appassite per un breve ma essenziale periodo.

Macerazione per fermentativa di circa 5/7 giorni affinché il vino acquisisca colore, tannini dolci, struttura e profumi di frutta rossa e confettura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (25/25 gradi).

Per mantenere i propri profumi freschi di piccoli frutti rossi, il prodotto ottenuto viene mantenuto in acciaio sui propri lieviti fino alla messa in bottiglia.

Dati analitici media:

Grado alcolico:	13,5 % Vol.
Residuo zuccherino:	6,8 gr/l
Acidità totale:	5,6 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino carico con riflessi violacei brillanti. Al naso emergono frutti di bosco e dolci spezie orientali. Fruttato, morbido con tannini fini al palato. Alcol, tannini e zuccheri residui sono ben integrati e rendono il vino piacevole ed elegante con una lunga persistenza.

Abbinamento:

Arrosti di carni rosse e alla griglia, salumi e formaggi semi-stagionati sono i suoi migliori accompagnatori.