

LE ECCELLENZE



 *Denominazione*

Rosso Veronese Igt

 *Uve*

È un blend di pregiati vitigni coltivati sulle colline veronesi (Corvina, Pinot Nero, Merlot)

 *Vinificazione e affinamento*

Sovra maturazione delle uve in pianta per 10-15 giorni, con un leggero appassimento sui graticci. Segue la vinificazione in acciaio e un leggero passaggio in legno i cui tempi e modi sono stabiliti di volta in volta dall'enologo

 *Colore*

Rosso rubino intenso. Colore scuro e profondo, da cui deriva il nome

 *Profumo*

Al naso piccoli frutti neri, rosa canina, spezie e rabarbaro

 *Sapore*

Si presenta rotondo, corposo e ben equilibrato con una piacevole nota di confettura di mirtillo e ribes nero

% Alcool 13,5%

 *Temperatura di Servizio* 14-16°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI




BIBENDA (A.I.S.)
2017



88 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2017



90 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2017
LUCA MARONI