



Classificazione:
Corvina Veronese

Classificazione:
VENETO I.G.T. ROSATO

Descrizione:

Le uve di corvina raccolte a fine di settembre, vinificate in bianco, danno origine a questo strepitoso vino rosato dai tannini morbidi e freschi vinificato al di sotto dei 25°

Caratteristiche:

Colore rosa tenue delicato, fresco e dai profumi vellutati , con le peculiari caratteristiche dei rossi vinificati in bianco con grande sapidità e freschezza .

Vigneti di provenienza:

Le uve provengono dai vigneti a sud del Lago di Garda.

Vendemmia:

Tradizionale, manuale in cassetta.

Terreno:

Terreno scuro con poca argilla, misto a ciotoli vari con PH quasi neutro

Invecchiamento / Affinamento:

Il Rose Veneto dopo la fermentazione e la presa di spuma, per favorire l'estrazione aromatica varietale viene affinato per 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita. Il vino forte di una struttura imponente ed una elevata alcolicità si presta all invecchiamento per più anni , migliorando la sua complessità nel tempo.

Formato disponibile:

Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Borgognotta Bianca leggera Verticale.

Tappo Raso naturale



Terreno



ALCOHOL	11,0 % vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,6 g/l		
AR SUGAR	12 g/l	GRAPE YIELD	150 q.li/ha
TEMP. Service	8 C.°	ALTITUDE	100 mt. s.l.m
GRAPES	100% Rosè di Corvina		

