

Secco Vintage



Denominazione

Rosso Verona

Vitigni

80% corvina, 10% sangiovese grosso, 5% syrah, 5% cabernet sauvignon

Zona di produzione

Valpantena

Terreni

Prevalentemente di natura marno-calcareo ricchi in ferro

Sistema di allevamento

Guyot

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

Nella tradizionale botticella veronese da 750 l di castagno e ciliegio per 18 mesi

Affinamento in bottiglia



6 mesi

Alcol

13%

Di colore rubino con riflessi granato e olfatto di grande ricchezza aromatica, intenso nelle note di frutta in confettura e spezie. Bocca corposa, strutturata, ricca.

Formato vino

 0,75 l
 1,5 l