



VARIETALES:

Corvina, Rondinella & Molinara

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Viñedos en el área de Veronese orilla del lago de Garda. Es desarrollado por el sistema de pérgola sencilla en las colinas con suelos rocosos, de media densidad y estructura dura. La producción de la uva es de 120 quintales por ha. con un rendimiento de 705 de vino.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza a mediados de septiembre, justo antes de llegar a la plena madurez y se vinifica tradicionalmente en el método de rosa con 18 a 24 horas de remojo hasta que se alcance el tono del color correcto; el mosto se fermenta a temperatura controlada de 18 ° C con levaduras seleccionadas. El desarrollo del vino se expresa brevemente en depósitos de acero inoxidable antes de ser botellas esterilizadas frío.

CATA:

Vino de color rosa brillante con tonos cereza y aroma con notas de bayas y, violetas secas frescas. En boca es muy sabroso sabor delicado, afrutado con un regusto agradable de cerezas y almendras.

