



Classificazione: IGT Rosato Verona

Varietà: 80% Syrah - 20% Corvina

Numero di Bottiglie prodotte: 3.000

Comune di Produzione: Lazise (Verona - Italia)

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Nome dei Vigneti: I Montioni, Le Coste

Resa per ettaro: 70 q/ha

Sistema di allevamento: guyot

Densità d'impianto: 6500 piante ettaro

Raccolta: seconda decade di Settembre a mano, in cassette

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Affinamento: 5 mesi sur lies, in vasca d'acciaio a 8°C

Epoca di imbottigliamento: Febbraio

Gradazione alcolica: 12,5%vol.

Acidità: 5,10 g/l

Ph: 3,32

Zuccheri: 0,5 g/l

Estratto secco netto: 22 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosato, fiori di pesco.

Olfatto: note di frutti rossi, tra cui spiccano netti e intensi i sentori di ciliegia e fragola.

Gusto: deciso ma fresco, con buona persistenza aromatica. Queste sue caratteristiche nascono dallo sviluppo che il vitigno dello Syrah ha saputo trovare sulle colline ventilate della sponda veronese del lago di Garda.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti generali: aperitivi, antipasti, pasta e pizza, formaggi freschi.