



Classificazione: IGT Rosso Verona

Varietà: 80% Corvina Veronese - 20% Syrah

Numero di Bottiglie prodotte: 8.000

Comune di Produzione: Lazise (Verona - Italia)

Altitudine: 100 metri s.l.m.

Nome dei Vigneti: Le Coste, I Montioni

Resa per ettaro: 60 q/ha

Sistema di allevamento: guyot

Densità d'impianto: 6500 piante ettaro

Raccolta: prima decade di settembre per il Syrah,
terza decade di settembre per la Corvina, a mano, in cassette

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 26-28°C

Durata della fermentazione: 5 - 7 giorni

Affinamento: 15 mesi in Barrique, 12 mesi in bottiglia

Epoca di imbottigliamento: Marzo di due anni successivi alla vendemmia

Gradazione alcolica: 13%vol.

Acidità: 5,30 g/l

Ph: 3,65

Zuccheri: 1 g/l

Estratto secco netto: 32 g/l

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore: rosso con riflessi granato.

Olfatto: si avvertono immediatamente aromi speziati di pepe e cannella, che vengono esaltati da sfumature balsamiche di liquirizia e di vaniglia. Il retro-olfatto si arricchisce poi di sentori fruttati, tra cui emergono in particolare la prugna e l'amarena.

Gusto: l'inedito connubio tra un vitigno tipico della zona, come la Corvina Veronese, e pochi preziosi grappoli di Syrah conferisce a questo vino un'impronta del tutto particolare, il cui tratto distintivo è l'eleganza che gli deriva dall'equilibrio fra la struttura tannica e la felice composizione di toni sapidi e aciduli, che ne assicura armoniosamente le iniziali note di profumo.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamenti generali: grigliata mista e salumi.