VALDORATA

ROSSO VERONESE IGT

Valdorata

Le uve tipiche della zona veronese, Corvina e Corvinone, sono caratterizzate da una spessa, buccia scura, e si prestano molto bene al metodo di essiccazione "appassimento". Le uve sono raccolte a mano e poi lasciate a riposare in cassette di plastica per un periodo di circa 30 giorni prima di essere schiacciate.
L'essiccazione delle uve porta ad una concentrazione di zuccheri e aromi, risultando così in un vino che solo dopo qualche anno libera pienamente le sue grandi caratteristiche.

Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 50%,

Terreno: argilloso-calcareo di origine alluviale
Altitudine: 300 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: manuale a settembre
Appassimento: per 30 giorni nel fruttaio

Vinificazione: pigiatura e diraspatura
Fermentazione: 25 giorni in acciaio

Invecchiamento: 5 mesi tonneaux di rovere francese (500 l)
Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso
Naso: intenso con aromi di frutti rossi come lampone, ciliegia, mirtillo e mora. Piacevolmente ed armoniosamente speziato.
Palato: asciutto, con tannini dolci che lo rendono pieno e carezzevole. I profumi percepiti al naso e il suo sapore lo collocano tra i grandi vini rossi.

Abbinamento: carne, brasati, carne di cervo, formaggi, pasta con ragù.

Alcohol: 14,5%