



## ROSSO IGT PREARIN

Il nome di questo vino deriva dalle preare, vale a dire le cave di estrazione di pietra di Prun, tipica della parte più alta della Valpolicella Classica. Per secoli l'economia della Valpolicella è stata caratterizzata da questa attività: oggi troviamo nei nostri vigneti marogne e delimitazioni a secco formate proprio da questo tipo di pietra.

Colore: rosso rubino, con sfumature violacee.  
Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato. Sapore: sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.

### IL VIGNETO

Situato nella zona del Valpolicella all'altitudine compresa tra 100 e 250 metri s.l.m. Tipo di terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Piatti di pasta, carni e formaggi di media stagionatura.

### ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.



### UVAGGIO



60% Corvina

20% Corvinone

20% Rondinella



### TIPOLOGIA

Vino rosso secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

14° | 16° C



### GRADO ALCOLICO

12,00% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice delle uve con diraspatura. Fermentazione affinamento in acciaio. Stabilizzazione: naturale.