



## ROSSO VERONESE IGT IL CEDRONE

Vino rosso di carattere. La concentrazione e la ricchezza delle sue parti vengono domate in un equilibrio di grande stile e piacevolezza.

Colore: rosso rubino con riflessi granati. Profumo: speziato con note di vaniglia e sentori di ciliegia ed amarena. Sapore: morbido e rotondo con tannini dolci che si fondono bene con la tessitura del vino. In finale è lungo disposto su toni speziati.

### IL VIGNETO

Situato nel parte pedecollinare della Valpolicella all'altitudine compresa tra 100 e 200 metri s.l.m. Tipo di terreno: molto vario, da calcareo a argilloso. Lavorazione del terreno sulla fila. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18/24. Densità di impianto: 3300/3500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 80 hl.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Carne rossa alla brace e brasati.

### ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.



### UVAGGIO



60% Corvina

20% Corvinone

20% Rondinella



### TIPOLOGIA

Vino rosso secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

16° | 18° C



### GRADO ALCOLICO

13,50% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: seconda decade di settembre, con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione affinamento in acciaio. Stabilizzazione: naturale.