

APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT

“Appassimento” LE PREARE nasce dall'incontro tra varietà rosse autoctone e l'appassimento delle uve in fruttai, condotto secondo il metodo tradizionale. Autentica espressione del territorio da cui deriva, è un rosso rotondo e allo stesso tempo elegante, con un buon potenziale d'invecchiamento.



750 ml



Corvina 60%
Corvinone 15%
Rondinella 15%
Altre varietà
a bacca rossa 10%



vino rosso secco



VIGNETO

Situato principalmente nel territorio veronese, ad un'altitudine compresa tra i 100 ei 350 metri s.l.m. Tipologia del terreno: dal calcareo all'argilloso. Sistema di allevamento: pergolettina doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.700 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.



PRODUZIONE

Vendemmia: seconda decade di Settembre, esclusivamente a mano. Vinificazione: le uve vengono lasciate appassire per 60 giorni, per ottenere una maggiore concentrazione. Diraspatura e pigiatura soffice. Temperatura di fermentazione 25 °C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate 3 volte al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino con riflessi granati. Profumo: speziato con note di vaniglia e ciliegia. Sapore: corposo e rotondo con tannini morbidi e un finale lungo con note speziate.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti di carne e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16-18 °C.

