



ROSSO VENETO IGT

Vitigni

Rosso Veneto – Uve tipiche coltivate in regione

Zona di produzione

Veneto

Vinificazione

Vino unico ottenuto dall'accurata selezione delle uve a bacca rossa coltivate nella regione Veneto. Parte delle uve viene sottoposta ad un processo di appassimento in cassette tenute in stanze a temperatura controllata. Un'altra parte delle uve viene sottoposta ad una maturazione in pianta in vigneto. Le uve vengono poi pressate e vinificate.

Una volta ottenuto questo importante vino, parte di esso matura e si affina lentamente in tonneaux.

Caratteristiche

Colore rosso rubino e bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena. Al palato corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato frutto del lento affinamento in tonneaux.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a primi piatti, carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi.

Temperatura di Servizio

14°-16°C, si consiglia di decantare almeno un'ora prima.

Bottiglia

Borgognotta, 0,75 l

Dati analitici

Alcol: 14.5%vol.

Zuccheri:12g/l

AMICONE



SCHENK
ITALIAN WINERIES