

MASCARPINE ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve dei vigneti nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione 100/150 metri s.l.m.. Collina di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Prima decade di ottobre.

Vinificazione Pigiadiraspatura soffice. Segue la fermentazione con ripetuto contatto del mosto sulle sue bucce. Al termine, passaggio in piccole botti di rovere per almeno un anno. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della sua commercializzazione.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino carico. Al naso fine, elegante, con note di frutta matura o conservata, sfumature finali di vaniglia e liquirizia. Al palato grandi sensazioni dovute a tannini potenti e maturi, affinati nella sosta in botte, tali da dare un finale lungo e morbido.

Vol. 13,5%.

Abbinamento consigliato Ottimo con piatti di carni rosse, perfetto con arrostiti e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio 18°C.


750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA