IGT

VENTOTTO DICEMBRE

VERONA IGT ROSSO

TIPOLOGIA
Vino rosso secco

VENDEMMIA
Raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre in plateaux da 20 kg.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

UVAGGIO
Corvina | Corvinone | Rondinella | Croatina

VINIFICAZIONE
Dopo un appassimento di circa un mese, la fermentazione avviene in cantina con temperatura controllata a 20-22°. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, it vino fa un passaggio di 12 mesi in tonneau ed in barrique di rovere francese usate. Affinamento di 18 mesi in bottiglia prima di essere pronto alla vendita.

DEGUSTAZIONE
Il colore si presenta rosso rubino intenso. Al Naso aroma di amarena e ciliegia, frutta matura, spezie, con richiami di pepe, chiodi di garofano e note di vaniglia. Iniziale accenno di balsamico the chiude con sentori di liquirizia e zenzero.
Al Palato si presenta ricco e intenso, spiccano le note di ciliegia e di frutta rossa matura, sapido con tannini morbidi ed un finale persistente.

G·A·M·M·A Arvedi

Alcol: 14% **Acidità totale:** 6,3 g/l **Formato bottiglie:** 750 ml

ARVEDI s.s. agricola | via Conti Allegri, 2 - 37023 Grezzana (Verona) www.gammarvedi.it