

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il Decanto Rosso Verona

Zona di produzione

Nel cuore delle colline moreniche,
nella sponda orientale del Lago di Garda.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica e vulcanica.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Marzemino.

Alcool

13,5% Vol.

Colore

Rosso rubino.

Bouquet

Profumi intensi e avvolgenti di frutta rossa
con toni di ciliegia, amarena e prugna.

Sapore

Vino fine, tannico, equilibrato e con un'ottima struttura.

Vendemmia

Verso la fine di Settembre. Raccolta a mano
con selezione dei grappoli migliori.

Metodo di Produzione

Vinificazione tradizionale in rosso con ripasso
sulle bucce di uve sottoposte ad appassimento.

Affinamento

In botte di rovere per 4-6 mesi con successivo
passaggio in acciaio.

Conservazione

Vino da conservare in un luogo fresco e asciutto.
La posizione migliore è orizzontale.

Temperatura di servizio

Servire a 16-18°C.
Stappare circa mezz'ora prima del consumo.

