

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Eremus Rosso Verona

Zona di produzione

Zona collinare di Bardolino.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot e Marzemino.

Alcool

16,5% Vol.

Colore

Colore rosso granato scuro.

Bouquet

Aromatico, con sentori di uva passa.

Sapore

Dolcezza equilibrata, un leggero sapore amaro e retrogusto dolce.

Vendemmia

Selezione delle uve e raccolta manuale.

Metodi di produzione:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. Solo quando hanno raggiunto la giusta concentrazione di zuccheri, si procede alla dolce pressatura per ottenere un mosto denso e dolce, che viene fatto fermentare con cura.

Affinamento

Affinato in botti di rovere per 2 anni. Infine, viene messo in bottiglia che attende l'etichettatura, accatastata in posizione orizzontale per almeno altri 2 anni.

Conservazione

Tenere in luogo fresco ed asciutto, con poca luce.

Temperatura di servizio

Servire a 18-20°C.
Consigliamo l'apertura 1 ora prima del servizio.

