



TENUTA LA PRESA

## NAPOLEONE ROSSO VERONESE IGT

### NOTE TECNICHE

<b>Uvaggio</b>	Corvina 60%, Cabernet 20%, Merlot 20%.
<b>Zona di Produzione</b>	Caprino Veronese.
<b>Metodi di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di settembre.
<b>Vinificazione</b>	Appassimento per 2-3 mesi in cassette da 6 kg. Macerazione a freddo dell'uva ad una temperatura inferiore ai 10°C per 5-6 giorni accompagnata da rimontaggi giornalieri. Aumento naturale della temperatura fino a 23°C con intensificazione dei rimontaggi e avvio della fermentazione alcolica. Svinatura e chiusura della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Stabilità tartarica naturale.
<b>Affinamento</b>	Minimo di 30 mesi in botti e barrique di rovere di diversa caratura e provenienza (Slavonia, Francia e America settentrionale).
<b>Grado Alcolico</b>	14,50% vol.

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso e brillante.
<b>Profumo</b>	Piccoli frutti rossi maturi (fragola, lampone, ciliegia), rosa rossa carnosa e note speziate scure (tabacco, cacao in polvere, liquirizia).
<b>Sapore</b>	Caldo, intenso ed avvolgente, con tannini levigati e buona sapidità.
<b>Abbinamenti</b>	Carni rosse elaborate, selvaggina, formaggi a pasta dura.
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18°C.

Premi



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Tel (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234