



TENUTA LA PRESA

SALASSÀ ROSSO VERONESE - IGT

Sapienza, passione, amore, conoscenza e tradizione. Unite per ottenere dall'antica tecnica del Salasso un rosso dalla grande concentrazione al naso ed in bocca. Pura eleganza e armonia elevate dall'utilizzo di materiali naturali come tini in cemento e botti di rovere.

NOTE TECNICHE

Uvaggio	Corvina 80%, Rondinella 5%, Altre 15%.
Zona di Produzione	Caprino Veronese.
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre.
Vinificazione	Le uve una volta pigiate e diraspate vengono private di circa il 25-30% del mosto e successivamente raffreddate e messe a macerare a una temperatura inferiore a 10°C. Dopo il 4° giorno la temperatura viene lasciata salire naturalmente fino a 25°C.
Affinamento	Il vino, una volta finita la fermentazione alcolica, viene affinato per 1 anno in botti di cemento e successivamente in tini di rovere.
Grado Alcolico	13,50% vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Rosso rubino intenso.
Profumo	Intenso, note di amarena e frutti piccoli rossi.
Sapore	Intenso ed avvolgente, con piacevole corrispondenza gusto olfattiva e finale tannico.
Abbinamenti	Carne alla griglia, tagli pregiati come il tomahawk. Meraviglioso da solo ed in abbinamento con formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	16-18°C.



Tenuta La Presa

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