



TENUTA LA PRESA

# SALASSÀ

## ROSSO VERONESE - IGT

### TECHNISCHES BLATT

<b>Rebsorten</b>	Corvina 80%, Rondinella 5%, andere Sorten 15%.
<b>Anbaugebiet</b>	Caprino Veronese.
<b>Umweltschutz</b>	Integrierte Schädlingsbekämpfung, kontrollierte Umweltbelastung.
<b>Erntezeit</b>	Ende September - Erste Oktober.
<b>Herstellungsart</b>	Einmal gepresst und abgebeert, werden den Trauben etwa 25-30% des Mostes entnommen und anschließend abgekühlt und bei einer Temperatur unter 10°C mazeriert. Nach dem vierten Tag darf die Temperatur auf natürliche Weise auf 25°C ansteigen.
<b>Ausbau</b>	Der Wein wird, sobald die alkoholische Gärung beendet ist, 12 Monate in Betonfässern und anschließend in Eichenfässern gereift.
<b>Alkoholgehalt</b>	13,50%vol.

### WEINBESCHREIBUNG

<b>Farbe</b>	Starkes Rubinrot.
<b>Bouquet</b>	Intensiv, Noten von schwarzen Kirschen und kleinen roten Früchten.
<b>Geschmack</b>	Intensiv und einhüllend, mit angenehm olfaktorischer Geschmackskorrespondenz und tanninhaltigem Abgang.
<b>Speiseempfehlung</b>	Gegrilltes Fleisch, feine Stücke wie Tomahawk. Wunderbar allein und in Kombination mit gereiftem Käse.
<b>Serviertemperatur</b>	16-18°C.

**Auszeichnungen**



Tenuta La Presa

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