



TENUTA LA PRESA

NAPOLEONE ROSSO VERONESE - IGT

TECHNISCHES BLATT

Rebsorten	Corvina 60% - Cabernet 20% - Merlot 20%.
Anbaugebiet	Caprino Veronese.
Umweltschutz	Integrierte Schädlingsbekämpfung, kontrollierte Umweltbelastung.
Erntezeit	Erste Septemberdekade.
Herstellungsart	Traubentrocknung für 2-3 Monate in Kisten zu 6 kg. Kaltmazeration der Trauben bei Temperatur unter 10°C für 5-6 Tage mit täglichem Umwälzen. Natürliche Erhöhung der Temperatur bis 23°C mit verstärktem Umwälzen und Beginn der alkoholischen Gärung. Abstich und Beendigung der alkoholischen Gärung in thermoregulierten Inox-Edelstahltanks. Natürliche Weinsteinstabilität.
Ausbau	Veredelung für mindestens 30 Monate in Fässern und Eichenfässern unterschiedlichen Formats und Herkunft (Slawonien, Frankreich und Nordamerika).
Alkoholgehalt	14,50%vol.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe	Starkes und brillantes Rubinrot.
Bouquet	Kleine reife rote Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen), fleischige rote Rose und dunkle würzige Noten (Tabak, Kakaopulver, Lakritze).
Geschmack	Warm, stark und markant, mit geglättetem Tanningehalt und guter Würze.
Speiseempfehlung	Rotes raffiniertes Fleisch, Wild, Hartkäse.
Serviertemperatur	16-18°C.

Auszeichnungen



Tenuta La Presa

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