TENUTA LA PRESA

SALASSÀ
ROSSO VERONESE - IGT

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 tomahawak. Meraviglioso da solo ed in abbinamento con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18°C.

Premi 91 PTS. JAMESSUCKLING.COM — 92 Punkte

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