



ROSSO VERONESE "RICO"

Vitigni utilizzati: Corvina, Merlot, Sangiovese e Barbera provenienti dai vigneti: Gramegnosa, Pezzi-Capriano veronese

Composizione del terreno: di origine morenica Calcareao – Argilloso-ghiaioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Sesto di impianto: 3x1 / 2,40x0,80 m

Resa per ettaro: 80 quintali massimo

Tipo di vinificazione: macerazione in acciaio con contatto prolungato divisa in due fasi e rimontaggio frequente

Malolattica: svolta in barrique

Affinamento e evoluzione: in barrique per 12 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5%

Questo vino, prodotto con una particolare tecnica di RIPASSO, ha buona struttura, stoffa morbida e finale persistente. Di colore rosso rubino carico, ha un piacevole profumo di frutti di bosco con sentori di uva passa. Le uve da cui proviene, Corvina Veronese, Merlot, Barbera e Sangiovese seguono due strade diverse: mentre la Barbera e il Sangiovese vengono vinificate alla raccolta, la Corvina e il Merlot sono messe ad appassire fino alla fine di dicembre. Solo a questo punto il percorso si ricongiunge: le uve appassite infatti, vengono pigiate e rifermentano insieme al vino precedentemente prodotto. Può invecchiare per 8 -10 anni.

Abbinamenti gastronomici: "RICO" e' particolarmente indicato per accompagnare l'ampia gamma dei risotti (eccellente con quello tartufo), vari piatti di carne specialmente grigliate, arrosti e tradizionali carrelli di lesso. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16-18 C e di stappare un'ora prima del consumo.

Temperatura di servizio: 16-18°C