

VERONESE ROSSO IGT PAGODA



Classificazione: Rosso Veronese IGT

Zona di Produzione: Comune di Fumane di Valpolicella, altitudine da 150 a 250 mt. s.l.m.

Uve: 34% Syrah - 33% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon

Sistema di Allevamento: Guyot - carico di gemme 7 - 8

Età delle viti: Mediamente 16 anni

Densità Di Impianto: 5.000 viti per ettaro

Esposizione: Prevalentemente Sud-Ovest

Caratteristiche del Terreno: Per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Epoca di Vendemmia: Seconda quindicina di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: Surmaturazione naturale in fruttai per circa 60 giorni; pigiatura e diraspatura delle uve nei primi giorni di dicembre. Temperatura di fermentazione tra i 20°-22° C. Durata della fermentazione 30 giorni. Rimontaggi giornalieri periodici.

Affinamento: Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesche per 18 mesi.

Gradazione Alcolica: 14,5% Vol.

Gastronomia: Si abbina ottimamente con piatti a base di selvaggina, carne alla brace e brasati. Dati gli spiccati sentori di uva passita si presta bene all'abbinamento anche con piatti dal sapore agro dolce. Si consiglia di servire ad una temperatura di 18°C.

Note: Vino rosso di grande struttura e complessità; è il risultato della sapiente tecnica dell'appassimento applicata ai vitigni internazionali quali Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.