



Caratteristiche:

Pieno / corposo con sentori al naso ed in bocca di frutta matura, amarena e ciliegio, cioccolato amaro nel finale

Vinificazione : Le uve vengono appassite a temperatura controllata per 3 mesi fino a ridurre del 40 % il loro peso . Dopo una pressatura soffice, seguita da una lenta fermentazione in vasche di acciaio. Il 60% del vino viene affinato in grandi botti di rovere per circa due anni. 40 % del vino viene affinato per 18 mesi in barrique, ne segue un affinamento finale in bottiglia per 6 mesi.

Area di produzione:

vigneti terrazzati esposti a sud nella zona della Valpolicella a nord di Verona.

Features:

Full / bodied with nose and mouth hints of ripe fruit, cherry and cigars, bitter chocolate in the final.

Vinification: The grapes are dried at controlled temperature for 3 months until they reduce their weight by 40%. After a soft press, followed by a slow fermentation in steel tanks. 60% of the wine is aged in large oak barrels for about two years. 40% of the wine is aged for 18 months in barriques, followed by a final aging in the bottle for 6 months.

Production Area:

terraced vineyards exposed to the south in the Valpolicella area north of Verona.

ALCOHOL	15,5% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,95 g/l		
AR SUGAR	7,2 g/l		
GRAPES	70%Corvina/Corvinone, 30% Rondinella		