

Lago Rosso del Veneto IGT



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

Formato: 1000 ml

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Merlot, Sangiovese, Negrara.



Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti situati in posizione pedecollinare e in terreni ricchi di scheletro e di medio impasto.

Sistema di allevamento: pergola semplice o doppia.

Resa per ettaro: 168 hl.

Vendemmia: Fine Settembre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura di fermentazione 24° - 26°. Macerazione di 8 gg. Conservazione in acciaio inox.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: 11,5%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso, frutta rossa matura e spezie.

Sapore: pieno, vellutato, morbido, di buon equilibrio e struttura.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 18° - 19°.

Gastronomia: Si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.