



## VENETICA Rosso Igt Verona 2015 “BONFANTI”

Zona di produzione	Verona
Uve	Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Syra
Vinificazione	Le tradizionali uve rosse selezionate vengono sottoposte a pigia-diraspatura soffice e vinificate in rosso per circa 12 giorni di macerazione sulle bucce. Per ottenere risultati garantiti, nella svinatura vengono scartate le bucce e la parte torbida, utilizzando unicamente il fiore, cioè la parte più limpida del vino. Questa ultima parte viene poi lasciata in botte grande per circa 15/20 giorni e poi stoccata per circa 4 mesi in contenitori in acciaio inox per la fase di maturazione
Esame organolettico	Colore: rosso rubino intenso e brillante Profumo: profumo leggermente etereo di frutta rossa matura Sapore: morbido, rotondo, vellutato, leggermente speziato, con note di ciliegia matura, mora e visciola.
Alcool	13,50 % Vol.
Acidità	5,5 g/l
Zuccheri residui	4 g/l
Abbinamento	Ottimo vino da accompagnare a piatti della tradizione
Temperatura di servizio	16° - 18° C
Bottiglia	Bordolese
Cartone	6 bottiglie
Capacità	0,75 l