



El rosso del vajo

Rosso Veronese IGT

Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE

Nome:	El rosso del Vajo
Zona d'origine:	Lago di Garda, Verona (Italia)
Vendemmia:	2021
Alcool:	12%
Temperature di servizio:	Servito intorno ai 16-18°C rende al meglio
Uve:	Corvina e Rondinella
Epoca di vendemmia:	prima settimana di ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale
Tipo di terreno:	argilloso misto con ciottoli
Vinificazione:	Dopo la vendemmia le uve vengono pigiate e lasciate fermentare insieme alle bucce, così da estrarre colore, profumi e tannini. La fermentazione avviene a temperatura controllata per alcuni giorni. Successivamente il vino viene affinato in acciaio.
Valori nutrizionali:	per 100 ml = 303 KJ/72 kcal
Caratteristiche organolettiche:	Il Rosso Veronese IGT è un vino tipico della provincia di Verona, ottenuto da un blend di vitigni autoctoni di Corvina, Corvinone e Rondinella. Si presenta con un colore rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi maturi e leggere note speziate. Al palato è morbido, equilibrato e piacevolmente tannico, con buona struttura e persistenza.
Abbinamenti:	È un vino versatile, ideale da abbinare a taglieri di salumi e formaggi stagionati, risotti saporiti (tipo all'Amarone o ai funghi), pasta con ragù di carne o selvaggina, grigliate miste e carni rosse, arrostiti, brasati e costine, polenta con funghi o formaggi, piatti tipici veneti come pastissada de caval o lesso con pearà, sta molto bene anche con pizza gourmet e hamburger fatti bene.
Solfiti:	Contiene solfiti
Formato:	750 ml
Etichetta ambientale:	Raccolta differenziata. Bottiglia, vetro, GL70; tappo, sughero, FOR 51; capsula, plastica, C/PVC 90. Verifica le disposizioni del tuo comune