

“IL MUSATO” ROSSO VERONESE IGT



Denominazione	Rosso veronese IGT
Terreni	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
Vigneti	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
Vendemmia	Raccolta manuale selettiva dei grappoli più spargoli da destinare all'appassimento da fine settembre alla prima decade di ottobre.
Appassimento	Le uve vengono riposte per circa quattro mesi su graticci di arelle o cassette di legno nel fruttai a temperatura e umidità controllata.
Vinificazione	Pigiatura soffice nel mese di gennaio. Fermentazione in acciaio adottando le tecniche tradizionali e “particolari accorgimenti” tramandati da generazioni di viticoltori e vinificatori. Affinamento minimo di un anno in serbatoi di acciaio inox e 6 mesi circa in bottiglia conservate nelle antiche celle in tufo.
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino impenetrabile e compatto, il naso spicca per note di frutta nera, confettura e menta, deciso e mascolino, gusto fresco ed elegante che invade il palato.
Gradazione alcolica	14,00 % vol.
Abbinamenti	Pappardelle con friarelli olive e salsiccia, bigoli al ragù di selvaggina, formaggi stagionati, coniglio alla cacciatora
Servizio	Temperatura di servizio ideale 16 / 18°C.