

## “IL PELLEROSSA” VERONA ROSSO IGT

Vinificazione in purezza di una delle più antiche uve della valpolicella per un vino ricco di aromi, intenso e persistente. Viene affinato in acciaio e bottiglia per un anno.



<b>Denominazione</b>	Verona Rosso IGT
<b>Vitigni</b>	Molinara 100 %
<b>Terreni</b>	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
<b>Vigneti</b>	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale tra fine settembre e la prima decade di ottobre.
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice delle uve in serbatoi di acciaio nel mese di novembre.
<b>Affinamento</b>	In acciaio per circa un anno e ulteriore maturazione in bottiglia nelle antiche celle in tufo.
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Rosso rubino brillante. Bouquet ricco e fragrante con sentori fruttati di fragola e ciliegia, molto fruttato e di facile beva, buona persistenza.
<b>Gradazione alcolica</b>	13.00% vol.
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi erborinati. Frutta secca. Compagno ideale per le conversazioni pre pasto
<b>Servizio</b>	Temperatura di servizio ideale 12 - 15°C.