

Azzardo Rosso

Veneto IGT

TIPOLOGIA

Rosso Veneto IGT

UVE

40% Pinot Nero e 60% Corvina

ALLEVAMENTO

Pinot Nero: guyot

Corvina: pergoletta veronese aperta

TERRENI

Pinot Nero: colline vulcaniche e tufacee

Corvina: calcarea e di origine alluvionale, ricco di sali minerali.

VINIFICAZIONE

Pinot Nero: In tini di acciaio con follature quotidiane

Corvina: tradizionale in rosso, contatto con le bucce per 10 gg

AFFINAMENTO

Pinot Nero: affina per 12 mesi in barrique di rovere. Corvina: termina la fermentazione in acciaio e stoccaggio in vasche di cemento vetrificato

COLORE

Colore Rubino con riflessi violacei

PROFUMO

Note fruttate di ciliegia, piccoli frutti rossi e prugna, vira verso la viola mammola, delicate sfumature tostate e balsamiche

SAPORE

Palato persistente, tannino deciso e morbido

GRADO ALCOLICO

12,5 %

ABBINAMENTI

Ideale con formaggi stagionati e carne alla brace

Si consiglia di servirlo a 14/16 C°

