

APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO



*Appassimento di uve rosse autoctone e metodo tradizionale
si fondono insieme in questo vino,
risultato di un blend dal carattere rigoroso.
Lo stile unico esprime eleganza e piacevolezza,
valorizzando il territorio
come protagonista principale della filosofia produttiva.*

VIGNETO

Situato sulle colline nell'area veronese.

Altimetria: 100-350 metri s.l.m.

Terreno: prevalentemente argilloso e a tratti calcareo.

Inerbimento del vigneto.

Sistema di allevamento: Pergoletta Veronese.

Età delle viti in produzione: 20-25 anni.

Carico di gemme per ceppo: 22.

Densità di impianto: 2.700 viti/ha.

Resa per ettaro: 60 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: fine settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione:

le uve vengono sottoposte ad appassimento per 60 giorni, per ottenere una maggiore concentrazione. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25 °C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino con sfumature più evolute.

Profumo: complesso, con note di ciliegia e vaniglia.

Sapore: armonico, pieno e vellutato, con lungo finale e note speziate.



VIVALDI