

cantina

ronca



Tipologia:

Vino rosso dolce

Vigneto:

Le uve di Merlot utilizzate per produrre questo vino sono allevate a GDC, con una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del lago di Garda.

Vendemmia:

Avviene a mano, selezionando attentamente i grappoli più piccoli e maturi, perfettamente sani, tra la fine di Settembre ed Ottobre. Ognuno di questi viene adagiato su una cassetta che ne consenta l'appassimento.

Appassimento:

In fruttai, a condizioni di temperatura ed umidità controllata, per un periodo di circa 3 mesi a seconda dell'andamento climatico.

Vinificazione:

Le uve appassite vengono sottoposte ad una diraspatura e pigiatura soffice. Il pigiato viene poi inoculato con lieviti selezionati in recipienti di acciaio inox, e la fermentazione prosegue lentamente a bassa temperatura, al fine di estrarre al meglio il colore, i tannini e gli aromi della buccia. Questo prodotto si preleva dalla massa prima che la fermentazione sia completamente terminata, per mantenere la dolcezza naturale.

Maturazione:

Per almeno 12 mesi a contatto con i lieviti, in barrique.

Note organolettiche:

Il vino si presenta di colore rosso granato impenetrabile. Al naso il profumo è estremamente intenso, con evidenti note di frutta rossa matura, viola mammola, tostato, cacao e liquirizia. Al palato la sua struttura è perfettamente bilanciata tra dolcezza ed alcolicità, caldo, vellutato e avvolgente. Lunga la persistenza aromatica.

Abbinamenti:

Si presta bene ad essere servito insieme a formaggi molto stagionati, al cioccolato fondente ed a dolci secchi.

Come servirlo:

Temperatura di servizio 13 - 16° C

Conservazione:

Mantenere orizzontalmente, a temperatura di cantina, evitando il contatto con la luce.



cantina

ronca



Typology:

Sweet red wine

Vineyard:

The Merlot grapes used to produce this wine they are raised in GDC, with a production of about 3.5 kg per plant. The land is of the morainic type located to the south of Lake Garda.

Harvest:

It is done by hand, carefully selecting the bunches smaller and more mature, perfectly healthy, between the end of September and October. Each of these is laid down on a box that allows it to dry out.

Appassimento:

In the drying room, under conditions of temperature and humidity controlled, for a period of about 3 months depending on of the climatic trend.

Vinification:

The dried grapes are subjected to a destemming and soft pressing. The grapes must are then inoculated with yeasts selected in stainless steel containers, and fermentation continues slowly at low temperature in order to extract al better color, tannins and aromas of the skin. This product it is taken from the mass before the fermentation is completely finished, to maintain the natural sweetness.

Maturation:

For at least 12 months in contact with the yeasts, in barrique.

Organoleptic notes:

The wine has a garnet red color impenetrable. On the nose the perfume is extremely intense, with evident notes of ripe red fruit, violet, toasted, cocoa and licorice. On the palate its structure is perfectly balanced between sweetness and alcohol, warm, velvety and enveloping. Long aromatic persistence.

Pairings:

It lends itself well to being served together with very mature cheeses, with chocolate dark and dry cakes and biscuits.

How to serve it:

Serving temperature 13 - 16 ° C

Storage:

Keep horizontally, at cellar temperature, avoiding contact with light.