

cantina

ronca



Tipologia:

Rosso Veronese IGT

Uve:

Corvina, Merlot

Vigneto:

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a GDC e pergoletta trentina. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del lago di Garda.

Vendemmia:

Avviene tra settembre ed ottobre, è una selezionata vendemmia a mano, delle rispettive uve, in ottimo stato di sanità, e riposizionamento in cassette adatte all'appassimento in cantina.

Appassimento:

A condizioni di temperatura ed umidità controllate, 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 direttamente nelle presse esterne, per permettere il più morbido sistema di "rimontaggio" ed usufruire del freddo naturale, al fine di estrarre al meglio il colore, i tannini e gli aromi.

Maturazione:

Per la Corvina almeno 48 mesi a contatto con i lieviti, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mentre il Merlot viene invece affinato per lo stesso tempo in barrique, non di primo passaggio.

Note organolettiche:

Il colore è rosso impenetrabile e al naso troviamo una vasta gamma aromatica che spazia dalla confettura di more, le ciliegie sotto spirito, violetta, note tostate di caffè, cioccolato. In bocca è perfettamente equilibrato, caldo e setoso.

Abbinamenti:

La sua struttura supporta gli abbinamenti culinari più nobili e pregiati come la selvaggina, le carni cotte sul fuoco vivo ed i brasati. La sua personalità però, forte e raffinata e gli consente di essere consumato da solo come vino da meditazione.

Come servirlo:

Temperatura di servizio 18° C



cantina

r
on
ca



Tipology

Rosso Veronese IGT

Grape varieties:

Corvina, Merlot

Vineyard:

The grapes used to produce this wine are farmed to GDC and Trentino pergola. The land is of the morainic type located south of Lake Garda.

Grape harvest:

It takes place between September and October, it is a selected hand harvest, of the respective grapes, in excellent condition, and repositioning in small boxes suitable for drying in the cellar.

Drying process:

Under controlled temperature and humidity conditions, for a period of about 3 months depending on the climatic trend.

Vinification:

The dried grapes are subjected to a destemming and soft pressing.

The grape must are then inoculated with selected yeasts directly in the external presses, to allow the most soft "*rimontaggio*" system and take advantage of the cold natural, in order to best extract color, tannins and aromas.

Ageing:

For Corvina at least 48 months in contact with the yeasts, in stainless steel tanks at temperature controlled, while Merlot is instead aged for same time in barrique, not first use.

Tasting notes:

The color is red impenetrable and on the nose we find a wide range of flavors ranging from blackberry jam to cherry liqueur, Violet, toasted coffee, dark chocolate. At the palate is perfectly balanced, warm and silky.

Food matching:

Its structure supports the most noble culinary combinations and valuable as game meats, meats cooked on a high fire and the braised. His personality, however, strong and refined and allows him to be consumed alone as a meditation wine.

Serving temperature:

Temperature 18 ° C