

Rosignol vino rosso

Zona di produzione:

provincia di Verona

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcool: 15% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: ricco di profumi, frutta piccola matura, spezie, sentori di cacao e tabacco

Sapore: pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato

Raccolta: uva attentamente scelta, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodo di produzione: appassimento naturale delle uve, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

Affinamento: in botte di rovere e barriques per circa 2 anni, poi riposo in acciaio e bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 10-12 anni alla temperatura di 18°C

Abbinamento

gastronomico: carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati, vino da meditazione e da caminetto.



Production area:

province of Verona

Soil: predominantly red and brown soils on detritus, limestone marls and basalts

Grapes: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcohol: 15% vol.

Color: deep ruby red with garnet reflections

Bouquet: rich in aromas, ripe small fruit, spices, hints of cocoa and tobacco

Taste: full and velvety exhibiting dried and brandied dark fruit and cocoa

Harvest: highly selected grapes picked by hand into trays

Winemaking: natural drying, traditional skin contact for 4-5 weeks

Ageing: in oak barrels and barriques for 2 about years, subsequently in steel and bottle before release

Consumption: within 10-12 years at 18° degrees

Food pairing: red braised meat, game, fermented cheeses or simply as meditation wine.