



Il Grotto Rosso Veronese Igt

Anni di ricerche e prove, per trovare i vitigni più adatti, ci hanno permesso di ottenere questo grande vino rosso ben strutturato e molto armonico, dall'intenso e complesso profumo di piccoli frutti di bosco rossi e neri, spezie ed erba essiccata. In bocca prevalgono i sentori di marmellata di frutta nera e zenzero; la sua tannicità è perfettamente bilanciata dalla naturale rotondità.

Uvaggio

Corvina, Rondinella, Dindarella, Croatina e altri vitigni autoctoni a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

Tutti i vigneti sono situati nella parte nord-ovest della provincia di Verona. L'età media è di 30 anni e raggiunge i 50 anni in alcune vigne di Dindarella. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Vinificazione

La vinificazione avviene in contenitori da massimo 100 hl, con rimontaggi automatici che permettono un'elevata estrazione e minima perdita di qualità dell'acino. La macerazione prosegue per 15 giorni circa a temperatura controllata. Successivamente, dopo alcuni travasi ed illimpidimento naturale, il vino viene trasferito in parte in apposite grandi botti di rovere e per il rimanente 30% in nuove barriques di rovere francese mediamente tostato. Infine, segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Il Grotto & Cucina

Perfetto per accompagnare le carni in genere, dal prosciutto crudo alla selvaggina, dalle carni lessate agli intingoli particolari.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13% vol.

