



Le Pietre Rosso Veronese Igt

Ottenuto dalle migliori uve della collina veronese, questo ottimo vino dal gusto asciutto e fresco è di colore rosso granato, profumo leggermente selvatico, speziato, di erba tagliata, strutturato pur se non eccessivamente alcolico.

Uvaggio

Corvina, Rondinella, e altri vitigni autoctoni a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati tutti a nord della provincia di Verona.
Terreno collinare, rosso e bruno su marne di età cretacea.

Vinificazione

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e la vinaccia vengono fatti fermentare in appositi serbatoi termocontrollati per circa 15 giorni, con temperature che vanno dai 18 ai 20 °C e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a estrazione completa di aromi e frazione colorante senza necessità di pressatura. Segue breve sosta in acciaio e l'affinamento in bottiglia.

Le Pietre Rosso & Cucina

È l'ideale con carni in genere, dal carpaccio agli arrostiti; quando possibile lo si utilizzi nella preparazione dei piatti stessi.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 12% vol.

