



Le Pietre Santambrogio Rosso Veronese Igt

Un grande vino rosso, prodotto da vigneti collinari caratterizzati da terreni secchi e pietrosi, condizioni che trasmettono sensazioni uniche alle uve Corvina e Cabernet. Per ottenere un vino eccellente si controlla la qualità della produzione, si raccoglie l'uva a maturazione avanzata e si segue con cura particolare la vinificazione. La complessità aromatica, con note leggermente erbacee e di ginepro essiccato, sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo pieno e robusto.

Uvaggio

Corvina, Cabernet, Rondinella.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati tutti a nord di Verona. L'età media di 20 anni, varia dai 15 del Cabernet ai 35 anni di alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Vinificazione

Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, si avvia la fermentazione controllata (dai 22 ai 30°C) con macerazione per almeno 15 giorni. Dopo la svinatura e i travasi, si prosegue con fermentazione malolattica in grosse botti di rovere ed adeguato affinamento in esse. Infine dopo una breve sosta in vasca, il vino si affina in bottiglia.

Le Pietre Santambrogio & Cucina

Per la sua ampiezza di sentori, è un vino indicato per accompagnare pietanze caratterizzate dal tartufo, sia bianco che nero, e a base di carni arrosto, alla brace o in umido. Ottimo con i formaggi a pasta dura, non troppo piccanti. Servire a temperatura ambiente, in ampi bicchieri di cristallo.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13% vol.

