



Pietra Dolce Passito Veneto Igt

Pietra Dolce è un IGT del Veneto di colore rosso granato intenso, profumo molto complesso di fiori di rosa, di viola, di marmellata di prugne, e frutti selvatici. Entusiasmante il gusto, la cui delicatezza riporta in bocca tutti i sapori percepiti all'olfatto, amalgamati da una dolcezza che armonizza ed equilibria l'insieme.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

Il vigneto è collocato sulle colline a nord-ovest di Verona, caratterizzate da terreni rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Vendemmia (tempi e modi)

A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento.

Vinificazione

Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio l'uva viene sottoposta a diraspatura e pigiatura; in corso di fermentazione si stabilizza la temperatura del mosto intorno ai 15°C. Una lunga macerazione (25-30 giorni) con quotidiani rimontaggi prosegue il processo di fermentazione. Dopo la svinatura (cioè la separazione delle vinacce), si operano 2-3 travasi a vino pulito. Verso maggio-giugno il vino si trasferisce in legno per la maturazione. Dopo un ulteriore travaso al pulito, il vino viene imbottigliato e prosegue l'affinamento per alcuni mesi.

Pietra Dolce & Cucina

Ottimo con il pandoro e dolci tipici veronesi come il Nadalin, si sposa con tutti i dolci a pasta secca, con il cioccolato fondente, merita di essere provato con formaggi piccanti. Servire a temperatura ambiente.

Temperatura di servizio: 18-20°C oppure da provare a 10-12°C come alternativa.

Gradazione alcolica: 13% vol.

