MONTESPADA VENETO

DAMAROSSA





Classificazione:
ROSSO ITALIA

Descrizione:
Questo vino ha un colore Rosso Rubino, dal profumo fruttato ed accattivante tipico dei vitigni da cui proviene principalmente Merlot e Corvina, un uvaggio che riporta le note piu preziose dei Vini Veronesi con note eleganti tipiche di questo uvaggio, con un corpo ed una buona struttura elegante, sempre gradevole di facile beva.

Vinificazione:
Le uve vengono raccolte tra la fine di settembre ed i primi di ottobre, per ottenere il meglio dalla bacche di vari vitigni senza perderne eleganza ne struttura, con sentori tipici dall'uvaggio dei Rossi Veronesi, Vinificato in acciaio in rosso ma a temperatura controllata con l utilizzo di particolari lieviti estrattori aromatici in grado di esaltare le peculiarità dei vitigni rafforzandone i caratteri varietali. La pulizia del vino dalle fecce pesanti viene seguita successivamente da travasi mirati a separare la parte grossolana, seguita a brevi e mirati per donare note di stabilita a colore e struttura.

Area di produzione:
Le uve vengono selezionate dai nostri vigneti a sud del lago di Garda

Terreno: Terreno bianco argilloso ma con tessitura grossolana di collina permeabile dal PH Alcalino

Invecchiamento / Affinamento:
Il Rosso ITALIA affinato in acciaio, per favorirne la maturazione e l' eleganza, poi successivamente in bottiglia prima di essere posto in vendit. Il vino con una struttura consistete propria si presta all invecchiamento per periodi anche lunghi oltre i 3 anni senza risentire del tempo ma migliorando complessità ed eleganza.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Borgognote media da 500 grammi le bottiglie sono poste in Verticale nelle scatole. Tappo Raso naturale.



Terreno

ALCOHOL	12,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,5 g/l	HARVEST	MANUAL
AR SUGAR	2,0 g/l	GRAPE YIELD	150 q.liHa
TEMP. Service	15 C.°	ALTITUDE	120 mt. s.l.m
GRAPES	Merlot Corvina		

*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative