# MONTESPADA VENETO

## ROSSO VERONA BARRICATO CON PASSAGGIO IN LEGNO






**Classificazione:**
**Rosso Verona IGT - Barricato affinato in Legno**
**Gradazione 14,50%**

**Descrizione:**
Un vino rosso, corposo con un colore rubino intenso e brillante. Al naso il caratteristico profumo di amarene e frutti di bosco maturi con un pizzico di vaniglia dall'affinamento in barrique di rovere. Al palato è maturo e fruttato, complesso espressione di Uve rosse Pregiate di Verona e della Valpolicella la Corvina,la Rondinella e la Molinara ed altre rosse. Un vino ben strutturato e di piu facile beva.

**Caratteristiche:**
Nel mese di marzo successivo alla vendemmia, la nuova annata è macerato con le bucce provenienti dalla produzione dalla produzione dei Vini pregiati di Verona. Questo secondo la affermata tecnica Veronese del "Ripasso", che incrementa le sensazioni olfattive la struttura del Vini Rossi di Verona. Un ulteriore affinamento per 12 mesi in botti di rovere, conferisce ulteriori caratteristiche di complessità superiore.

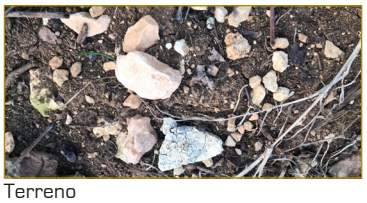
**Vigneti di provenienza:**
Prodotto in luoghi collinari selezionati della Provincia di Verona ed a sud del lago di Garda.

**Vendemmia:**
Tradizionale, manuale in cassette di modesta capienza.

**Terreno:**
scuro con poca argilla, tessitura mista a disfacimento roccioso,con PH quasi neutro.

**Invecchiamento/Affinamento:**
**Il Rosso Verona IGT Barricato** viene dopo la fermentazione e la separazione dalle fecce pesanti, lungamente affinato come previsto dal disciplinare di produzione in Botti Grandi con Batonage Frequenti e morbidi per qualche mese per favorire l'estrazione dei profumi Varietali e poi successivamente almeno 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita. Il vino forte di una struttura imponente ed un buon grado alcoolico si presta perfettamente all' invecchiamento per alcuni anni, migliorando la sua struttura senza temere i segni del tempo.

**Formato disponibile:**
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Borgognotta sante Verticale, a richiesata Bordolese scura pesante. Tappo Raso naturale.


Terreno

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCOOL | 14,50% vol. | CONTENUTO NETTO | 750 ml |
| ACIDITA' | 5,95 g/l | VENDEMMIA | MANUALE |
| ZUCCHERO | 8,5 g/l | RESA | 40 q.liHa |
| TEMP. Servizio | 15 C.° | ALTITUDINE | 250 mt. s.l.m |
| UVE | Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta | | |

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