

COMIS

IGT Veronese Rosso

ottenuto anche con uve leggermente appassite



Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella

Metodo di produzione

La vendemmia è tardiva. Le uve vengono lasciate surmaturare in vigna e vengono raccolte verso la fine di ottobre, inizi di novembre. Ne consegue un appassimento naturale delle uve.

Le uve raccolte vengono vinificate subito dopo la vendemmia. La loro fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene a temperatura controllata.

Al termine avviene la svinatura. Segue l'affinamento di 24 mesi in tini troncoconici.

Note di degustazione

Di colore rosso intenso. I sentori di frutta matura ricordano la mora, la ciliegia e il mirtillo. Chiare note di uva sultanina sono accompagnate da sensazioni floreali e da spezie.

Ha un gusto avvolgente, equilibrato e strutturato.

Abbinamenti

È perfetto quando accompagna pietanze saporite e dal gusto deciso, come carni alla griglia e arrostiti. Ottimo anche con i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Titolo alcolometrico

14,00% vol.