

COMIS

IGT Veronese Rosso



Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella

Metodo di produzione

La vendemmia inizia, solitamente, a partire dalla prima settimana di ottobre.

Le uve vengono vinificate subito dopo la raccolta.

La fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene a temperatura controllata.

Al termine avviene la svinatura.

L'affinamento in legno dura 12 mesi.

Note di degustazione

Di colore rosso intenso. Sprigiona sentori di frutta matura come ciliegie e mirtilli.

Ha un gusto avvolgente, equilibrato e strutturato.

Abbinamenti

Ottimo con la pasta, le carni grigliate e il formaggio morbido e leggermente stagionato.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Titolo alcolometrico

13,50% vol.