

MENEGOTTI



GRAVITAS

VITIGNO:
CORVINA 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:
FERMENTAZIONE SPONTANEA A GRAPPOLO INTERO
IN VASCA DI CEMENTO DOVE POI AFFINA PER 24 MESI.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 10-12 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:
COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI.
PROFUMI INTENSI DI SPEZIE COME PEPE E
CHIEDO DI GAROFANO UNITI A FRUTTA ROSSA
SOTTO SPIRITO. AL PALATO SI PRESENTA FRESCO
CROCCANTE CON UNA GRANDE SAPIDITÀ CHE
LO RENDE DI GRANDE BEVA NONOSTANTE
LA STRUTTURA TANNICA.

ABBINAMENTI:
VINO TRASVERSALE CHE SI PRESTA AD ABBINAMENTI
CLASSICI COME CARNI ROSSE E FORMAGGI MA ANCHE
A PIATTI DI PESCE COME POLPO, TONNO E BACCALÀ.

GRADO ALCOLICO:
13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12-14° C

DENOMINAZIONE:
ROSSO DEL VERONESE I.G.T.



MENEGOTTI