

MENEGOTTI



GEODORO

VITIGNO:

CORVINA 50%, RONDINELLA 45%,
MERLOT 5%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

DOPO UN LEGGERO APPASSIMENTO
E UNA LUNGA MACERAZIONE RIPOSA
PER 36 MESI IN BARRIQUE. SEGUE
UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
DI 10-12 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI
GRANATI. PROFUMI INTENSI DI FRUTTI
ROSSI, UNITI A SENTORI SPEZIATI E DI
TOSTATURA. AL PALATO ESPLODE IN TUTTA
LA SUA POTENZA E STRUTTURA RESTANDO
MOLTO ELEGANTE ED ARMONICO.

ABBINAMENTI:

CARNI IMPORTANTI E SAPORITE,
ALLA GRIGLIA O BRASATE. SENSAZIONI
UNICHE CON FORMAGGI DI MEDIA
O LUNGA STAGIONATURA.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

15.0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.

