

MENEGOTTI



GEODORO

VITIGNO:

CORVINA 60%, RONDINELLA 40%

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:

15,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.

