



## “Capomastro” Veneto IGT Rosso

### VINI ROSSI



**Alcool:** 12,5% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

**Uve:** Prodotto da vendemmia tardiva (2-3 settimane rispetto all'usuale periodo di raccolta) di uve rosse Corvina (50%) e Rebo (50%) – sistema di coltivazione a spalliera e potatura a guyot.

**Composizione del suolo:** Terreni argillosi di origine morenica.

**Sistema di vinificazione:** Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 8-9 giorni a temperatura controllata (22-24°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino fruttato e di importante struttura, dal colore intenso e sapore secco, corposo ed armonico.

**Colore:** Rosso intenso.

**Profumo:** Fruttato, vinoso, esaltante, tipico ed intenso.

**Sapore:** Secco, di grande struttura ed armonico.

**Temperatura di servizio:** Da servire alla temperatura di 17-18°C.

**Conservazione:** Si presta ad un moderato invecchiamento (2-3 anni). Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Accompagna egregiamente primi piatti saporiti, carni e formaggi.

---

#### DATI TECNICI:

**Acidità Totale:** 5,00 g/l

**Zucchero:** 9,5 g/l

**SO2 totale:** 80 mg/l

**SO2 libera:** 27 mg/l

**Estratto secco netto:** 26,0 g/l

**Acidità volatile:** 0,30 g/l

