



“Massimo” Veneto IGT Rosso

VINI ROSSI



Alcool: 14,5% vol.

Area di produzione: Regione veneto. Zona collinare dell'entroterra veronese.

Uve: Prodotto in quantità limitatissime (24.000 bottiglie per annata) da una particolare selezione (curata personalmente dal nostro enologo Giancarlo Massimo Lenotti) di uve rosse a bassa resa produttiva (circa 7500 kg per ettaro) del nostro vigneto " La Prà ", sito nelle colline della riva orientale del lago di Garda, quali Corvina (50%), Sangiovese (20%) e (30%) altre uve di antiche origini (Pelara, Rebo, Dindarella e Oseleta). Sistema di coltivazione: a guyot.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.

Sistema di vinificazione: Breve processo di appassimento in cassette, pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 6-7 giorni a temperatura controllata (24-26°C.), affinamento parte in botti di legno di rovere e parte in barriques francesi di pregiate essenze, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, corposo, intenso e pieno.

Colore: Rosso granato brillante intenso.

Profumo: Ben pronunciato, elegante e intenso, fragrante, lievemente etereo, ricorda i profumi di vaniglia e di spezie dei legni pregiati con i quali il vino viene affinato.

Sapore: Complesso, armonico, asciutto, saporito, corposo e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.).

Conservazione: Può invecchiare fino a 6-7 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,30 g/l

Zucchero: 9,00 g/l

SO2 totale: 100 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 29,3 g/l

Acidità volatile: 0,39 g/l

