



“Valsorda” Veneto IGP

VINI ROSSI



Alcool: 12.5% vol.

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

Uve: Prodotto con uve rosse Corvina (80%) e un mix di altre uve autoctone (20%). Uve raccolte dopo un breve periodo di sovraturazione. 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 molto intenso e sapore morbido, corposo ed armonico.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Fruttato, vinoso, esaltante ed intenso.

Sapore: Morbido, di struttura ed armonico.

Temperatura di servizio: Da servire alla temperatura fresca di cantina (15-16°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: 8.80 g/l

SO2 totale: 80 mg/l

SO2 libera: 27 mg/l

Estratto secco netto: 26,9 g/l

Acidità volatile: 0.33 g/l

