

# “Valsorda”

## Veneto IGT Rosso



**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 sovramaturazione. 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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto secco netto
10.0 g/l	5.20 g/l	0.35 g/l	90 g/l	27 g/l	26.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)