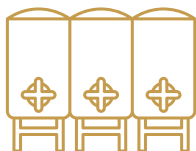


Rossogrande

-Le Arche-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione dai 25 ai 28°C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 volte al giorno. Fermentazione malolattica completa.



AFFINAMENTO

12 mesi in botte di rovere di Slavonia



Rosso rubino con riflessi granati.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Corvina, Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sentori di ciliegia e amarena, con note speziate di vaniglia.

Al palato risulta morbido e rotondo, con tannini ben integrati alla struttura del vino. Il finale è lungo e dalle note speziate.