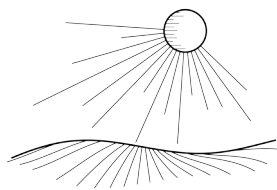


I CAMPI



Rosso Veneto I.G.T. Campo Prognare

DENOMINAZIONE: Rosso Veneto I.G.T.

VITIGNO: 33% Corvina, 33% Oseleta, 33% Croatina

ESPOSIZIONE: sud-sud est a 270 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: ciottoloso

RESA PER ETTARO: 5.000/7.000 Kg uva /ha

EPOCA DIVENDEMMIA: Settembre/Ottobre

VINIFICAZIONE: Prima della fermentazione le uve seguono un breve periodo di appassimento di 20 giorni per l'Oseleta, 35 per la Croatina e 60 giorni per la Corvina con tre pigiature separate, segue una fermentazione alcolica e malolattica in acciaio e legno. Viene messo a riposare in botti di rovere francese di primo passaggio per 2 anni circa e una volta imbottigliato, verso la settimana di Pasqua, riposa in bottiglia per minimo 2 anni prima della vendita

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 14,5% vol.

VISTA: Rosso rubino brillante con note granate

OLFATTO: Sentori di frutti rossi di sottobosco uniti a note di marasche fresche

GUSTO: Morbido ed avvolgente al palato con una persistenza estremamente velutata

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ottimo da abbinare con arrostiti di carne, selvaggina e carni alla brace



www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA