



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Sperone

Denominazione: Rosso Veronese IGT

Vitigni: Corvina, Rondinella e Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti e/o barriques

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note floreali e di frutta matura, con sentori leggermente speziati e vanigliati

Sapore: Una sensazione morbida e armonica, equilibrata di buona struttura

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con risotti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Corvina, Rondinella e Cabernet Sauvignon. L'uva viene raccolta a mano 10-15 giorni dopo, pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in botti grandi per 6 mesi poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note floreali e di frutta matura, con sentori leggermente speziati e vanigliati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, di buona persistenza. Perfetto con risotti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

