

## I Gemelli IGT Verona Rosso

**Zona di produzione:** Lago di Garda – Lazise – vigneti  
"Laghetto" e "Dei Zuliani"

**Suolo:** terreno sabbioso-argilloso, ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** pergola e spalliera

**Ceppi di vite per ettaro:** 3000

**Varietà di vite:** Cabernet Franc 45% Cabernet Sauvignon 40%  
Merlot 15%

**Epoca di raccolta:** metà ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale in grandi casse adatte ad una  
movimentazione delicata dell'uva  
delicata dell'uva



**Vinificazione:** diraspatura in giornata dell'uva e riempimento dei termotank in acciaio inox con il pigiato. La fermentazione alcolica e malolattica vengono indotte con lieviti e batteri aziendali selezionati e termicamente controllate fra 18°C e 20°C. Al termine dei processi biologici segue l'affinamento in barriques per 18 mesi ed in bottiglia per minimo altri 12 mesi.

**Note degustative e gastronomiche:** vino rosso deciso ed importante che si presenta molto elegante ed equilibrato. Naso ricco di frutta rossa matura, con note eteree e balsamiche. In bocca la struttura la fa da protagonista all'entrata, per poi lasciare la scena alla fragranza ed all'equilibrio. L'affinamento in legno, necessario per l'evoluzione del vino, non ne prevarica l'identità organolettica. Lo apprezziamo a tavola vicino a carni e formaggi di sostanza e di sapore deciso.

Gradazione alcolica : 13,50 % Vol.

Si consiglia il consumo entro 60 mesi dalla vendemmia, ad una temperatura di 18 °C, in bicchieri con coppa ampia e bevante aperto.

Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.