



Rugra IGT Verona Rosso

Zona di produzione: Lago di Garda – Lazise – vigneti “Laghetto” e “La Peschiera”

Suolo: terreno sabbioso-argilloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi di vite per ettaro: 4500

Varietà di vite: Merlot 90%, Oseleta 10%

Epoca di raccolta: metà ottobre

Modalità di raccolta: manuale in cassette di piccole dimensioni adatte all'appassimento naturale dell'uva

Vinificazione: l'uva selezionata viene lentamente appassita di un 15% del suo peso originale a temperatura ambiente tramite ventilazione forzata o naturale. La fermentazione alcolica e malolattica vengono indotte con lieviti e batteri aziendali adatti a lavorare mosti più concentrati e si protraggono per circa due mesi. Al termine dei processi biologici segue l'affinamento in legni medio-piccoli per 12 mesi ed in bottiglia per minimo altri 12 mesi.

Note degustative e gastronomiche: vino rosso semi-appassito, concentrato, voluminoso e fragrante. Naso ricco di mirtillo more e lamponi molto maturi che ne ricordano le relative marmellate. Bocca densa, piena, sia da un punto di vista fisico che sensoriale. L'appassimento parziale delle uve ha lo scopo di concentrare tutte le note piacevoli del frutto e non di arrivare ad un vino dolce. L'affinamento in legno nemmeno si nota tanto sono lo spessore ed il carattere del vino. Lo si apprezza con le carni rosse saporite o formaggi stagionati, ma è anche indicato come vino da relax e meditazione.

Gradazione alcolica : 15,00 % Vol.

Si consiglia il consumo entro 120 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.

