

SAGHÉ

R O S S O D A C O R V I N A V E R O N E S E

Vendemmia tardiva 2018



BOTTIGLIE PRODOTTE E NUMERATE: 11.233

FORMATO: 75 cl

VITIGNO: Corvina Veronese

ALLEVAMENTO: Pergola

Tutti i vigneti sono in coltivazione biologica e si trovano ad Affi, sulle colline orientali del Lago di Garda, ad un'altitudine di 250 m s.l.m.

ETÀ VIGNETO: 20-50 anni

VENDEMMIA: Viene prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. A fine settembre si procede al taglio del tralcio sulla vite e l'uva inizia un lento appassimento naturale sulla pianta. I primi giorni di novembre inizia la raccolta a mano. L'uva viene posta in piccole ceste per evitare lo schiacciamento e pigiata dopo poche ore.

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a temperatura controllata. La fermentazione avviene con i lieviti indigeni dell'uva. Il mosto resta a contatto con le bucce 15 giorni per estrarre il massimo del corredo aromatico ed aumentare la complessità organolettica. Maturazione per 24 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.

COLORE: Rosso rubino abbastanza carico.

PROFUMO: Intenso, complesso, speziato e di frutta rossa matura, come ciliegia, lampone, mora, il leggero pepato ricorda lo zenzero.

SAPORE: Decisamente morbido, sapido, equilibrato, incredibilmente persistente.

ABBINAMENTI: Si accompagna con arrosti di carni rosse, carni alla griglia, cacciagione, piatti a base di tartufo. Non disdegna i formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si serve a temperatura di cantina, 16° C.

ANALISI:

Grado alcolico: 14°

Residuo zuccherino: 6,2 gr/l

