



EMBLEMA Rosso Veneto IGT



Rosso Veneto IGT

Indicazione Geografica Tipica

Produzione | 3.000 bottiglie, prodotte solo nelle annate migliori.

Tipo | Rosso Morbido da invecchiamento

Uve | Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Cabernet, Rebo, Oseleta, Teroldego, Merlot e Marzemino, le migliori uve selezionate a mano.

Tipologia di terreno | calcareo, tufaceo

Temperatura di servizio | 18-20°C

Vinificazione | Emblema, dal greco "ciò che è messo dentro, mosaico di sensazioni", nasce dalla selezione delle 10 migliori varietà delle uve della nostra tenuta. Tutte le uve vengono raccolte al miglior stato di maturazione e poste ad appassire in plateaux. La fase di appassimento è naturale e dura circa 45 giorni, in questo tempo si concentrano gli zuccheri, ma rimangono intatti gli aromi primari delle uve. La fermentazione avviene in acciaio inox con il completo controllo delle temperature, lavorazioni giornaliere consentono la massima estrazione dalle bucce.

Affinamento | Il vino riposa in barili di rovere francese di medie dimensioni per almeno 3 anni.

Sosta in bottiglia almeno 1 anno.

Abbinamenti | Vino suadente, morbido e di struttura. Perfetta espressione della sintesi tra Valpolicella (**frutto**), Amarone (**potenza**) e Recioto (**morbidità**). Si abbina con piatti ricercati quali: tartare di carne, culatello di Zibello, formaggi saporiti e stagionati, cioccolato extra fondente. Vino da meditazione.

Analisi visiva | Colore rosso rubino con riflessi lievemente granati.

Analisi olfattiva | Gran maturità di frutto, elegante e complesso, con spezia profonda.

Analisi gustativa | In bocca vi è una fusione di estratto, potenza e rotondità, culmina in un finale pieno e vellutato, di lunga persistenza gusto-olfattiva.

Dati analitici | Alcol: 15.0% vol., Zuccheri residui: 15.0 g/l, Acidità.Tot: 5.70 g/l, pH: 3.47, Estratto secco netto: 32.0 g/l.

www.piccoliwine.it