VIGNETI di ETTORE
NEGRAR DI VALPOLICELLA

DOLINE

IGT Rosso Verona

UVE E VIGNETI

Vigneti di 15-20 anni situati sulle collined i Negrar, ad un'altezza di 250 metri circa, con esposizione Sud – Est.
Suolo di origine alluvionale, ben drenato e con buona dotazione di calcare.
Corvina Veronese, Rondinella, Croatina.
Il sistema di allevamento è la pergola veronese, con una densità di impianto di circa 3.500 ceppi/ha. Interfilare inerbito.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano nella prima decade di ottobre.
Appassimento per circa 3-4 settimane, prima della vinificazione.
Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata.
Affinamento in botti di rovere per circa 12 mesi.
Maturazione in bottiglia di 10-12 mesi.

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso.
Profumo che ricorda la ciliegia matura e il lampone, con leggera speziatura.
Vino di buona struttura e buona persistenza, conserva comunque morbidezza ed equilibrio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da tutto pasto. Ideale con carni bianche e rosse o con formaggi stagionati.
Va servito a circa 18°.

CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia al buio in un luogo fresco. Se ben conservato può durare 10-12 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

VIGNETI DI ETTORE Soc Agr. - Via Casetta di Montecchio, 2 - Negrar di Valpolicella - +39 340 4620518 - info@vignetidiettore.it