

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Rossogrande

Le Arche

CLASSIFICAZIONE	I.G.T.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Veneto
PROVINCIA	Verona
VITIGNO	Corvina, Rondinella
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.

AFFINAMENTO

12 mesi in botte di rovere di Slavonia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso risulta speziato con note di vaniglia e sentori di ciliegia ed amarena. Morbido e rotondo al palato con tannini dolci che si fondono bene con la tessitura del vino. Il finale è lungo disposto su toni speziati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.