

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Rossogrande

## *Le Arche*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	I.G.T.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Veneto
<b>PROVINCIA</b>	Verona
<b>VITIGNO</b>	Corvina, Rondinella
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	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.