

Santoccio Rosso

ROSSO VERONESE



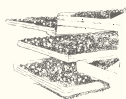
Fumane – Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Merlot 10%, Sangiovese 10%, Cabernet franc e sauvignon.



15% vol.



L'uva Corvina e Corvinone accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttajo dove resteranno fino alla fine di dicembre (40/50 giorni). Le altre uve (Merlot, Cabernet, Sangiovese) vengono raccolte e pigiate fresche.



La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione della durata di 10 giorni, e una seconda fase di fermentazione alcolica della durata di 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese da 220 litri per 24 mesi.



Rosso granato intenso. Profumo ampio ed intenso con sentori di mora e ciliegia matura, sapore fruttato con tannini freschi e retrogusto speziato. Caldo ed elegante.



Risotti, paste, carni rosse e formaggi stagionati.



Origin. Fumane – Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 40%, Corvinone 30%, Sangiovese 10%, Merlot 10%, Cabernet Franc 10%,
Training system. Pergola Trentina.
Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Drying of grapes Corvina and Corvinone until December. Pressing of the grapes, maceration and fermentation for almost 20 days.

Ageing. Ageing in barriques for 22 months.

Colour. Deep ruby red colour.

Aromas and flavours. Clean, intense and complex aroma of plum and cherries jam, soft tannins; very long and spicy finish.

Food pairing. Beef, game, lamb, veal, rabbit, wild boar and old cheeses like Parmigiano Reggiano.