



Napoleone

Denominazione: Rosso Veronese I.G.T.

Vitigni: Corvina 60% - Cabernet 20% - Merlot 20%.

Zona produzione: Caprino Veronese - Località Bettinelle.

Altitudine: 260 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Doppio guyot.

Densità impianto: 6.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Ottobre.

Vinificazione: Appassimento per 2 - 3 mesi in casse da sei chilogrammi.

Macerazione a freddo ad una temperatura inferiore a 10°C per 5 - 6 giorni accompagnata da rimontaggi giornalieri per mantenere la temperatura omogenea.

Aumento naturale della temperatura dopo il quinto giorno fino a 18°C con intensificazione dei rimontaggi.

Svinatura e chiusura fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Stabilità tartarica naturale.

Affinamento: Affinamento in barrique di legno di Slavonia per 18 - 24 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso e persistente caratterizzato da sensazioni di frutta rossa accompagnate da note di cacao e spezie.

Sapore: Di ottimo corpo e struttura, ricco, armonico, persistente, con finale piacevolmente tannico.

Acidità: 5,50 g/lit.

Alcol: 14,50% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18°C.

Longevità: 6 - 8 anni.

Abbinamenti gastronomici: Questo vino si abbina perfettamente con arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi a pasta dura.