

ROSSO VERONESE IGT "SERGIO"



Vitigni:

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 15%, Merlot, Rebo e Molinara 15%.

La zona di produzione:

Valpolicella Classica, comune di Marano di Valpolicella, terreno argilloso e calcareo.

Tecnica di produzione:

Sergio è un vino rosso veronese IGT prodotto interamente da uve provenienti dalle dolci colline di Marano di Valpolicella e ideato dal suo produttore Sergio Castellani. Dopo la minuziosa e attenta raccolta manuale, le uve vengono stanziate in essiccatoio dove trascorreranno due mesi di appassimento. Finito il periodo di riposo queste ultime vengono fermentate contemporaneamente in acciaio inox e lasciate macerare a temperatura controllata di 25/28°C per circa 10/12 giorni; questo procedimento permette l'estrazione di profumi e l'esaltazione di una complessità gustativa uniche nel suo genere. Finita la fermentazione malolattica svolta in botti grandi di legno, la fase di affinamento avviene in barrique di Rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol

Colore: Rosso rubino carico, con orli appena aranciati per la maturazione.

Profumo: Molto pulito e attraente. Si possono riconoscere molto bene amarene, lamponi, more e ribes nero. Più nascosti sono i sentori di sottobosco secco, tabacco, sigaro, speziato, cannella e più leggeri, pepe e liquirizia.

Sapore: Il corpo è armonico, leggermente tannico ma coperto dalla morbidezza: molto persistente. Pieno, vellutato, complesso ricorda molto i sentori dell'olfatto.

Abbinamenti consigliati: Consigliato l'abbinamento con selvaggina oppure carni rosse crude, al forno, arrosto, stufati o brasati. Ottimo con formaggi invecchiati (anche piccanti) o con piatti tipici Italiani come la Carbonara o l'Amatriciana. Non ha rivali degustato in momenti di relax in piacevole compagnia o in solitaria davanti al fuoco di un camino.

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglia: 750 ml