



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Rosso del Veneto

Veneto
IGT | Rosso

Scheda Tecnica

Zona di Produzione: Lazise (VR)

Suolo: Argilloso

Vitigni: 50% Corvina, 50% Rondinella.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Settembre.

Raccolta: Manuale / Meccanica

Vinificazione: La vinificazione avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata di 26 gradi, con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce

Affinamento: L'affinamento avviene in botti d'acciaio per un periodo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino.

Olfatto: Piacevoli note di spezie e vaniglia.

Palato: Struttura complessa e solida, amabile.

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

