



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Rosso Verona

Veneto
IGT | Rosso

Scheda Tecnica

Zona di Produzione: Lazise (VR)

Suolo: Argilloso

Vitigni: 80% Corvina, 20% Cabernet.

Epoca di vendemmia: Seconda 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 del vino avviene in botti di cemento per un tempo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino.

Olfatto: Profumo delicato con sentori di fiori di ciliegio e lampone.

Palato: Morbido e ben bilanciato.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Il vino si accompagna ai primi piatti ben conditi, arrostiti, carni brasate e carni alla griglia.

