



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Il Tagliere

Denominazione: Veronese Rosso Igt

Vitigni: Corvina, Rondinella e Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note floreali e di frutta matura, con sentori leggermente speziati e vanigliati

Sapore: Una sensazione morbida e armonica, equilibrata di buona struttura

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Salumi e formaggi stagionati e secondi di carne

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Corvina, Rondinella e Cabernet Sauvignon. L'uva viene raccolta 10-15 giorni dopo il tradizionale periodo di vendemmia per favorire un leggero appassimento e viene semi-appassita, pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in botti grandi per mesi. Ne deriva un vino strutturato e corposo, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note floreali e di frutta matura, con sentori leggermente speziati e vanigliati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, di buona persistenza e vellutato. Perfetto con risotti a base di carne. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati, o semplicemente come vino da meditazione. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

