



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Sperone

**Denominazione:** Rosso Veronese IGT

**Vitigni:** Corvina, Rondinella, Molinara e Merlot

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinari

**Vinificazione:** I grappoli vengono raccolti a mano 10-15 giorni dopo, pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Legno

**Colore:** Rosso rubino 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% vol

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

**Abbinamenti:** Perfetto con risotti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati

### Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Corvina, Rondinella, Molinara e Merlot. L'uva viene raccolta a mano 10-15 giorni dopo, 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 6 mesi poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso rubino 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. Perfetto con risotti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati. 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

