

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RAUDII CORVINA MERLOT IGT

Raudii è il vino che, con il suo nome omaggia il popolo Cimbro, originario delle montagne circostanti la Valpolicella: i monti Lessini. I motivi dell'etichetta recuperano infatti una simbologia presente nell'arte orafa cimbra. Raudii, con le uve Corvina (70%) e Merlot (30%), è un vino rosso secco dal profumo intenso e persistente. Il sapore è morbido e rotondo, con tannini che si fondono con la tessitura del vino e finale speziato.

Ideale per le tue cene in compagnia con piatti a base di carne, pasta fresca e formaggi di media stagionatura. Appaga i tuoi commensali servendolo a 16°-18° C.

IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare vicino a Verona. Altimetria da 100 a 200 metri s.l.m. Tipologia del terreno: molto varia, da calcarea ad argillosa. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.700 viti per ettaro. Resa media ettaro: 90 hl.



UVAGGIO

70% Corvina
30% Merlot



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml,
1500 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

13% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: seconda decade di Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per la durata di 20 minuti. Conservazione in acciaio fino a febbraio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene ai piatti di carne, pasta fresca e ai formaggi di media stagionatura.

ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaatura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha

proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.