

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO

Appassimento di uve rosse autoctone e metodo tradizionale si fondono insieme in questo vino, risultato di un blend dal carattere rigoroso.

Lo stile unico esprime eleganza e piacevolezza, valorizzando il territorio come protagonista principale della filosofia produttiva.

Colore: rosso rubino con sfumature più evolute.

Profumo: complesso, con note di ciliegia e vaniglia.

Sapore: armonico, pieno e vellutato, con lungo finale e note speziate.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

14% vol

IL VIGNETO

Situato sulle colline nell'area veronese. Altimetria da 100 a 350 metri s.l.m. Tipologia del terreno: prevalentemente argilloso e a tratti calcareo.

Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 20/25 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.700 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: le uve vengono sottoposte ad appassimento per 60 giorni, per ottenere una maggiore concentrazione. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con i formaggi stagionati. Servire alla temperatura di 16°-18° C.

ANNATA 2018

Il cambiamento climatico in atto richiede sempre più professionalità in campo: nel 2018 la pioggia è stata abbondante sin dalla primavera richiedendo l'impegno dei viticoltori, profuso in un'adeguata difesa sanitaria delle viti, nella regolazione dell'eccesso produttivo di alcune di esse nonché nella scelta dei migliori grappoli per la vendemmia. A far la differenza qualitativa, è ancora una volta la collina, avvantaggiata rispetto alla pianura, in quanto la pendenza ha permesso di sgrondare le acque in eccesso e di portare l'uva a perfetta maturazione,

raggiungendo una gradazione zuccherina leggermente inferiore agli anni precedenti, ma con un grado di maturità migliore, accumulo fenolico equilibrato e un'acidità più moderata.