

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 semisecco



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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.