

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 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.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)