

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.

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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato. I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.

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.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			