

TENUTE
FASOLI



Lorena



AYRTON

IGT ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà uve: Rondinella, Corvina, Corvinone.

Comuni: San Pietro in Cariano e Fumane 500 m s.l.m.

Densità ceppi: 3300 e 4000.

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot.

Età viti: 40 anni e 8 anni.

Superficie vigneti: 1,5 ha e 1 ha.

Tipologia del suolo: Franco Limoso.

Bottiglie prodotte: 20000/25000.

Vigneto: In conversione al biologico, dal mese di giugno 2019 è biologico.

Vendemmia: Vendemmia a mano in bins da 300 kg con selezione dei grappoli più maturi leggermente appassite in pianta.

Vinificazione: In botti di cemento piccole massimo 25 hl.

Affinamento: 2 mesi in botti di rovere americano.

Maturazione: 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore rubino intenso con note tendenti al granato; dal carattere forte e deciso ma allo stesso tempo vivace. Con sentori di composte e confetture di ciliegia, ottimo da invecchiamento 10/15 anni. Nato e dedicato a mio figlio Ayrton, per trasmettergli la passione, l'amore e la poesia per la terra, il valore del tempo e la tradizione.

Abbinamento: Carni rosse, alla griglia e piatti dal sapore deciso.

Come servire: 16/18° C, in decanter per almeno 30 minuti e poi in ampi calici.

Gradazione alcolica: 15% vol.