

TENUTE
FASOLI



Lorena



RUBRUM CAELUM SIDEREUM

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.

Vinificazione: In botti di cemento piccole massimo 25 hl.

Affinamento: 2 mesi in botti di rovere americano.

Maturazione: 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore rosso intenso, dal gusto robusto ed equilibrato ma allo stesso tempo morbido e rotondo, con sentori di ciliegia, prugne e bacche selvatiche.

Abbinamento: Formaggi stagionati, carni bianche, rosse, alla griglia, cacciagione, brasati.

Come servire: 16/18° C in ampi calici.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.