



ROSSO VERONESE IGT "RUBRO"



Vigneto

Esposizione a sud-ovest, da 150 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici.



Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Cabernet, Merlot, Syrah.



Affinamento

Botti di rovere francese per 8-10 mesi.
Bottiglia 6 mesi.



Dati analitici

- Alcool: 14 % vol.
- Acidità totale: 5,50 g/l
- pH: 3,50
- Estratti 32 g/l



Longevità dalla vendemmia

8/10 anni



Colore

Rosso rubino intenso.



Bouquet e note degustative

Raffinato, con fragranze limpide, vinose, dolci e complesse note di frutti di bosco, prugne, ciliegia e rosa che risaltano nei suoi freschi e vividi tannini.



Servizio

Temperatura ambiente e ampi bicchieri.



Abbinamenti consigliati

Si accompagna a formaggi, salumi e carni essiccate dal gusto deciso. Primi piatti saporiti di pasta, carni alla griglia ed al forno.

Formati



Azienda Agricola Corteforte

Via Osan, 45 · Fumane (VR) Italy Tel. + 39 045 68 39 104 · Fax. +39 045 68 39 104

www.corteforte.it · info@corteforte.it