



PIEVE SAN QUIRICO

Rosso del Veneto

Indicazione Geografica Tipica

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%



www.sparicilandini.com

ZONA DI PRODUZIONE:

Collina Montecorno - Sona

ALTITUDINE: 130 m s.l.m.

TIPO DI TERRENO: morenico collinare

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina e Rondinella

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot

DENSITÀ PIANTE: 4.500/ha

RESA PER HA: 90 q.li

VENDEMMIA: manuale

MACERAZIONE: 20 gg a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino, tendente al granato, dal profumo elegante con delicati sentori di viola mammola. Di bel nerbo e stoffa vellutata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come accompagnamento di secondi piatti di carne della grande cucina, anche con salse rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C