

“PIASSARON” ROSSO VERONA

IGT

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: vino di grande complessità aromatica, è dotato di un colore rosso rubino carico. Il profumo fresco fruttato è ampio ed avvolgente, con note di frutti rossi e ciliegia. Deciso, vivace e setoso al palato, si distingue per la sua morbidezza ed eleganza.

Uva

Vitigni: uvaggio di Corvina (65%), Rondinella (15%), Croatina e Cabernet (20%)

Vendemmia: manuale, fine settembre. I grappoli sono raccolti a mano, posti in cassette di legno, e lasciati in fruttajo per un leggero appassimento. Questo procedimento favorisce la concentrazione degli zuccheri, garantisce una maggiore complessità aromatica, ed una esaltazione del frutto.

Resa per ettaro: 55 hl.

Vinificazione

Vinificazione: a fine appassimento le uve leggermente disidratate vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata, con macerazione sulle proprie bucce per circa 30 giorni.

Maturazione: per 12 mesi in botti di rovere da 7,50 hl.

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 15% vol
- Acidità totale: 5,70 g/l
- Estratto secco: 32 g/l

Temperatura di Servizio

Temperatura di servizio: 16°- 18° C.

Abbinamenti gastronomici: “Piassaron” Lavarini accompagna bene selvaggina, carni arrostate e grigliate, e formaggi stagionati.

Formati

Formato bottiglie: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 8-10 anni.



“PIASSARON” ROSSO VERONA

IGT

Characteristics

Organoleptic characteristics: a wine of great aromatic complexity with a deep ruby red colour. The fresh fruity bouquet is broad and enveloping, with hints of red fruits and cherries. Strong, vibrant and silky to the palate, it is distinguished by its smoothness and elegance.

Grapes

Varieties of grapes: A blend of Corvina (65%), Rondinella (15%), Croatina and Cabernet (20%).

Harvest: by hand, in late September. Hand-harvested and graded grapes are placed in wooden crates and left in lofts for mild drying. This procedure helps concentrate the sugars and ensures greater aromatic complexity and enhances its fruity character.

Output per hectare: 55 hl.

Vinification

Vinification: when drying is finished, the lightly dehydrated grapes are pressed and fermented at controlled temperatures, steeped in their own skins for about 20 days.

Maturation: 12 months in 7,50-hl oak barrels.

Refinement: in bottle for 6 months.

Dati analitici medi:

- alcohol content: 15% vol
- total acidity: 5.70 g/l
- dry extract: 32 g/l.

Serving temperature

Serving temperature: 16°- 18° C.

Dining combinations: “Piassaron” Lavarini is a good companion with game, roasts and grilled meats as well as ripe cheeses.

Bottle format

Bottle format: 750 ml.

Lay-Down time: 8-10 years.

