

MESAL

IGT - ROSSO VERONESE



Uve e Produzione

Corvina 40% - Corvinone 40% - Rondinella 20%
2000 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Mezanela a Torbe (Negrar),
situato a 450 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest,
terreno argilloso, ricco di pietra di origine sedimentaria.



Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianto del 1995.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e
vendemmia a metà ottobre, con raccolta manuale e
n'accurata cernita delle uve. Resa 50 q.li/ha.



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di acciaio senza
controllo della temperatura. Affinamento 12 mesi
in tonneau di rovere da 500 lt, 24 mesi in cemento
e 18 mesi in bottiglia. Solforosa inferiore a 30mg/lt



Gradazione e abbinamenti

14,00% vol.
Primi piatti elaborati come pasta con sugo di carne
o risotti composti e secondi a base di carne
arrosto-grigliata, salumi e formaggi stagionati.

