

PICCOLA PESTE

IGT - ROSSO VERONESE



Uve e Produzione

Corvina 60% - Rondinella 30% - Corvinone 10%
6000 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Arcandola a Marcellise,
situato a 100 metri s.l.m. con esposizione a sud,
terreno argilloso.



Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianti del 1980 e 2015.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e
vendemmia tra metà e fine settembre,
con raccolta manuale. Resa 80 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio
o cemento. Affinamento 9 mesi in vasche
di cemento e 9 mesi in bottiglia.
Solforosa inferiore a 30 mg/lit



Gradazione e abbinamenti

11,50% vol.

Ideale con carni bianche come filetto di vitello,
arrosti e bolliti misti, salumi o piatti a base di pesce
grasso e formaggi freschi o di media stagionatura.

