

VIGNA del PESTE

IGT- ROSSO VERONESE



Uve e Produzione

Corvina 50% - Corvinone 20% - Rondinella 30%
3000 bottiglie



Zona e terreno

Vigneti in località Casale a Marcellise,
situato a 230 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest.
Terreno: marna, roccia bianca ricca di sali minerali.



Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianto del 1970.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto,
vendemmia verso la fine di settembre,
con raccolta manuale. Resa 60 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di cemento
senza controllo della temperatura.
Affinamento 24 mesi in vasche di cemento e
18 mesi in bottiglia. Solforosa 30 mg/litro



Gradazione e abbinamenti

12,50% 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.