

ROSSO DEL PARÓN

DENOMINAZIONE

- Veneto Rosso IGT

VINIFICAZIONE

- Al termine della vendemmia manuale, i grappoli più maturi e sani sono fatti appassire per due mesi, in modo da concentrare zuccheri e aromi. Segue la diraspatura e una lenta fermentazione alla temperatura di 25° C con una macerazione sulle bucce di 10 giorni e periodiche follature. Prima dell'imbottigliamento, il vino matura per alcuni mesi in botti di legno.

At the end of the manual harvest, the ripest and healthiest bunches are left to dry for two months, in order to concentrate sugars and aromas.

De-stemming and slow fermentation follow at a temperature of 25° C with a maceration on the skins for 10 days and periodic punching down. Before bottling, the wine ages for a few months in wooden barrels.



CARATTERISTICHE

14% vol.

- COLORE
Rosso rubino molto intenso
Ruby red
- SENSAZIONI
Gusto caldo, pieno, vellutato, armonico e di lunga persistenza. Note di confettura di frutti rossi, ciliegia sotto spirito, vaniglia e spezie.
Taste warm, full, velvety, harmonious and with a long persistence. Notes of red berry, cherries in alcohol, vanilla and sweet spices

ABBINAMENTI

- Ideale accostamento con formaggi erborinati, carne rossa in umido, carne arrosto e grigliata, formaggi stagionati.
Ideal pairing with blue cheeses, stewed red meat, roasted and grilled meat, aged cheeses.

SERVIZIO

- Servire a 18°-20° C
Serve at 18°-20°



SISTEMA QUALITÀ MONDIALE
PRODOTTO IN ITALIA