

CANAJA GOLD

VERONESE ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ottenuto anche con uve in leggero appassimento



VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso intenso. Sprigiona sentori di frutta matura come mora, ciliegia e mirtillo. Chiare note di uva sultanina sono accompagnate da sensazioni floreali e da spezie. Ha un gusto avvolgente, equilibrato e strutturato.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia avviene in due momenti diversi: a metà settembre una prima parte delle uve dopo la raccolta è destinata all'appassimento, che varia tra i 20 e i 30 giorni con una perdita di peso intorno al 20% - 25%.

Verso la fine di ottobre si conclude la vendemmia con la seconda parte che viene subito vinificata. La fermentazione dura circa 20 giorni ed avviene a temperatura controllata di 20°-24°C. Successivamente vengono effettuati rimontaggi e svinature. Il vino ottenuto viene poi stoccato in vasche di acciaio.

Per la parte di uve in arrivo dall'appassimento il processo di produzione prevede diraspatura e pigiatura, con una prima fase di macerazione ad una temperatura di circa 2°-5° C.

La fermentazione avviene a temperatura controllata (20°-24°C) e dura circa 25/30 giorni, durante i quali si effettuano i rimontaggi. Al termine avviene la svinatura. A conclusione dell'ultima parte di processo i due vini ottenuti vengono quindi uniti in un unico blend. L'affinamento dura 24 mesi in tini troncoconici.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È perfetto quando accompagnato a pietanze saporite e dal gusto deciso, come carni alla griglia e arrostiti. Ottimo anche con i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Titolo alcolometrico:

14,50% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

