

CANAJA

VERONESE ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso limpido e consistente. Al naso è complesso, con iniziali note erbacee di fieno e fiori essiccati, seguite da quelle fruttate di lampone, mora e ciliegia sotto spirito. Percettibili anche sentori di tostatura di tabacco, cioccolato e liquirizia. Al palato risulta equilibrato con un tannino elegante.

METODO DI PRODUZIONE

Le uve vengono lasciate sui tralci a surmaturare per un periodo che varia dalle 2 alle 4 settimane, a seconda dell'annata. La vendemmia avviene perciò tra la metà e la fine di ottobre.

Il grado di maturazione delle uve in questa prima fase varia a in combinazione alla tipologia di vitigno e conferisce maggiore corposità e profumi, rendendo il prodotto più complesso e interessante.

Dopo la raccolta, all'arrivo in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate. 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.

L'affinamento di circa 12 mesi viene effettuato in tonneau e tini troncoconici. Poi, continua l'affinamento in acciaio.

Temperatura di servizio:
16° - 18° C

Titolo alcolometrico:
13,50% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto per accompagnare carni alla griglia. Si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti a base di pasta, con salsiccia, con funghi o tartufo nero, oppure con tortelli ripieni di formaggio e speck o di zucca. Si abbina perfettamente a salumi e formaggi, mediamente stagionati.

