



Casale

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, di medio impasto in alcune microzone molto argillose.
- Vinificazione:* Fine settembre inizio ottobre con raccolta a mano selezionando i grappoli migliori delle uve che lo compongono. Talvolta lieve appassimento. Fermentazione a temperatura controllata tra i 24°C e 25°C.
- Affinamenti:* Maturazione in botte di rovere e ciliegio francese per 2 anni, successivamente riposa in bottiglia per almeno 4 mesi.
- Colore:* Rosso intenso con riflessi granati.
- Bouquet:* Sentori di frutti rossi: marasca e ciliegia, delicatamente speziato con note di legno.
- Gusto:* Leggermente spigoloso, con una buona acidità e tannicità.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 10-12 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per carni importanti come fiorentina, lessato con pearà, spezzatino e brasati.



14,00 % Vol



Servire a 18°C



Corvina
Incrocio terzi
Merlot