

Venturone

Vino Rosso Appassimento



Uve: A bacca rossa
Grapes: red berry grapes



Zona di produzione: ITALIA
Production Area: ITALY,

Epoca della vendemmia: *inizio ottobre*
Harvest period: *early October*



Affinamento: Acciaio e legno
Refinement: *stainless steel tanks and oak barrels*

Gradazione alcolica: 15% vol
Alcohol content: 15% vol



Temperatura di servizio: 16/18 °C
Service temperature: 61/64 °F



VENTURONE

Vinificazione: sulle uve giunte a maturazione vengono effettuate operazioni colturali come la sfogliatura e taglio del raspo in modo da indurre una sovra-maturazione e incrementare le sostanze nobili dell'uva (es. aumento di polifenoli e zuccheri), per conferire una maggiore concentrazione. Dopo il periodo di sovra-maturazione le uve vengono raccolte e vinificate tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso, a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox e in botti di legno.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e lunga persistenza, equilibrato e bilanciato.

Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi stagionati, sapori audaci come cosce d'anatra confit o il tartufo nero.



Vinification: on ripe grapes are made cultivation operations such as stripping and cutting of the stalks in order to induce over-ripening and increase the noble substances of the grape (e.g. increasing of polyphenols and sugars), to give a higher concentration. After the period of over-ripening the grapes are harvested and vinified traditionally with a long maceration of the skins at controlled temperature. The wine, after racking, once malolactic fermentation is complete, decants into stainless steel tanks and wooden barrels.



Colour: intense red with violet highlights.



Bouquet: evident red fruits hints, plums and fruits of under wood, light spicy notes.



Taste: full-bodied and velvety with a remarkable charge and long persistence, well balanced.



Food pairing: cold cuts and seasoned cheeses, bold flavors such as confit duck legs or black truffle.