

# Sottocastel Vino Rosso

## Territorio

**Posizione** Veneto

**Denominazione** Indicazione Geografica Tipica

**Uve** Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oseleta, Corvinone, Dindarella e Turchetta,

**Zona di produzione** Valpantena, vigneti tra Poiano e Quinto in prossimità della località Figaretto

**Vigneti** I vigneti sono locati in posizione collinare con esposizione a sud. Suoli argillosi e calcarei, sesto di impianto a Guyot con 5000 ceppi/ettaro

## Vinificazione e Invecchiamento

**Vendemmia** A mano in piccole casse di 5 chili nella seconda decade di Ottobre

**Vinificazione** Le uve scendono per gravità in fermentini di acciaio da 50 hl, si svolgono quotidianamente rimontati e delestage per tutta la durata della fermentazione. Fermentazione a temperatura controllata 25-27°C

**Invecchiamento** Affina 3 mesi in barrique di rovere francese e 3 mesi in bottiglia

## Note degustative

**Analisi Organolettica** Colore rosso rubino scuro, con note di ciliegia, prugna, lamponi maturi ed elegante violetta

**Abbinamento cibo/vino** Ideale con pasta, formaggi freschi e di media stagionatura

**Alcol** 13% Vol.

**temperatura di servizio** 16-18°C

