



VILLA BOTTONA

Est. 2016

www.villabottona.it



LA QUERCIA ROSSO

UVAGGIO:

Cabernet Sauvignon.

VIGNETO:

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a pergola. Il terreno è di tipo morenico situato nell'ansa sud del Lago di Garda.

VENDEMMIA:

A mano, a partire dalla seconda metà di Settembre.

VINIFICAZIONE:

Tradizionale vinificazione in rosso con breve macerazione delle bucce. Per accentuare gli aromi varietali la temperatura di fermentazione non supera i 22-25°C.

MATURAZIONE:

Alla fermentazione alcolica segue una parziale fermentazione malolattica al fine di apportare morbidezza e bevibilità. Viene quindi conservato in vasche di acciaio a temperatura controllata.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino, con profumo immediato che riconduce all'uva di origine e agli aromi di fermentazione. Al palato è molto morbido ed equilibrato, presentando al tempo stesso struttura una buona bevibilità.

ABBINAMENTI:

Si accompagna bene ai primi piatti della tradizione locale veronese, agli affettati e con carne bianca.

COME SERVIRLO:

Temperatura di servizio 18°C.