



CANTINA F.LLI ZENI

"COSTALAGO"

Rosso Veronese IGT

Zona di Produzione: Provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica e vulcanica

Uvaggio: Corvina e Corvinone 70% – Cabernet 15%, Merlot 15%

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: a mano selezionando i grappoli migliori che vengono deposti in plateau e lasciati leggermente appassire. Fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane nel mese di novembre

Affinamento: in botte di rovere per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino carico

Olfatto: profumi floreali con note di frutta matura

Gusto: vinoso morbido e persistente

Consigli: vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 18°-20°C

Abbinamento: carne brasata o arrosto.



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it