

“PIASSARON” IGT



Caratteristiche organolettiche:

vino di grande complessità aromatica, è dotato di un colore rosso rubino carico. Il profumo fresco fruttato è ampio ed avvolgente, con note di frutti rossi e ciliegia. Deciso, vivace e setoso al palato, si distingue per la sua morbidezza ed eleganza.

Vitigni:

uvaggio di Corvina (65%), Rondinella (15%), Croatina e Cabernet (20%)

Vendemmia:

manuale, fine settembre.

I grappoli sono raccolti a mano, posti in cassette di legno, e lasciati in fruttai per un leggero appassimento. Questo procedimento favorisce la concentrazione degli zuccheri, garantisce una maggiore complessità aromatica, ed una esaltazione del frutto.

Resa per ettaro:

55 hl

Vinificazione:

a fine appassimento le uve leggermente disidratate vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata, con macerazione sulle proprie bucce per circa 30 giorni.

Maturazione:

per 12 mesi in botti di rovere da 7,50 hl

Affinamento:

in bottiglia per 6 mesi

Dati analitici medi:

- grado alcolico: 15% vol
- acidità totale : 5,70 g/l
- estratto secco: 32 g/l

Temperatura di servizio:

16°- 18° C

Abbinamenti gastronomici:

“Piassaron” Lavarini accompagna bene selvaggina, carni arrostate e grigliate, e formaggi stagionati

Formato bottiglie:

750 ml

Potenziale di invecchiamento:

8-10 anni

LAVARINI Vini della Valpolicella

Lavarini Società Agricola di Lavarini Massimo & C. s.s.

Via Casa Zamboni n. 4 37024 Negrar (Verona) - Italia

0039 338 7066848 - info@lavarinivini.it - www.lavarinivini.it