

Brigasco

ROSSO VERONA



Note:



Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	Corvinone, Corvina, Rondinella, Merlot	Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	100 q/ha di uva	10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve leggermente sovrammature vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Successivamente vengono pigiate e messe a fermentare in vasche di acciaio per circa 20 giorni. Durante il periodo di fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi giornalieri e delastage.	The lightly overripened grapes are harvested by hand in October. Later, we press the grapes and we put the pressings into steel tanks where juice ferments with grapes skins for about 20 days. During fermentation, the wine and the grapes skins are mixed daily by hand with pump-over into the lap and delastage to get the maximum out of the product.
Affinamento: Ageing:	Circa tre-quattro anni in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio	Three to four years in small old French barrels
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore rosso rubino tendente al granato, intenso e profondo. Al naso è intenso, elegante, con sentori di viola e ciliegia cotta. Al palato è secco, caldo, morbido, robusto, elegante, intenso, molto persistente con note speziate di pepe, cacao e liquirizia.	Deep garnet ruby red colour. Intense and elegant, with black cherry and violet flavours. On the palate, dry, warm, soft, full bodied. Elegant, powerful and persistent, with spicy flavours of pepper, cocoa and licorice.
Abbinamento: Serving suggestions:	Carni rosse, arrosti e formaggi. Servire a 16°-18°C.	Red meats, roasts and cheeses. The recommended drinking temperature is between 16°-18°C.