



# Brigasco

ROSSO VERONA



Note:

---

---

---

---

---

<b>Zona di produzione:</b> <b>Production area:</b>	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
<b>Vitigni:</b> <b>Grapes varieties:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot	Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot
<b>Sistema di allevamento:</b> <b>Training system:</b>	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
<b>Resa per ettaro:</b> <b>Yield:</b>	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
<b>Vinificazione:</b> <b>Wine making:</b>	Le uve leggermente sovrammature vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Successivamente vengono pigiate e messe a fermentare in vasche di acciaio per circa 18-25 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 18-25 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.
<b>Affinamento:</b> <b>Ageing:</b>	Circa tre-quattro anni in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio e in botti grandi di rovere di Slavonia	Three to four years in second/ third passage small old French oak barrels and in big Slavonian oak barrels
<b>Note organolettiche:</b> <b>Tasting notes:</b>	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.
<b>Abbinamento:</b> <b>Serving suggestions:</b>	Carni rosse, arrosti e formaggi. Servire a 16°-18°C.	Red meats, roasts and cheeses. The recommended drinking temperature is between 16°-18°C (60°-65°C).