

SengiaRossa

Questo rosso nasce dal desiderio di ottenere da vecchi vitigni un vino unico nel suo genere, in grado di trasmettere sensazioni nuove; lo scopo è stato raggiunto grazie a interventi sulla qualità dell'uva, sull'epoca di raccolta e in fase di vinificazione. La complessità dei profumi, improntati sui frutti di sottobosco, sono il primo piacevole impatto, completato dalla perfetta armonia del corpo pieno e robusto.

UVAGGIO

Corvina, Merlot, Rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

I vigneti sono situati tutti in alta collina, nella zona a nord di Verona. L'età media di 20 anni, varia dai 10 del Merlot agli oltre 50 anni dei vitigni autoctoni. Il terreno, parte calcareo, per il Merlot, parte vulcanico, è prevalentemente ben scheletrato.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Guyot con circa 4.500 viti/ettaro per il Merlot, pergoletta veronese per le altre con 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

A metà ottobre, dopo leggera surmaturazione, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve vengono pigiate e diraspate. Il mosto si avvia alla fermentazione termocontrollata (dai 22 ai 24°C) per circa 15 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito in vasche di acciaio, quindi l'invecchiamento in grosse botti in rovere per oltre un anno. Il processo si conclude con l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

SENGIAROSSA&CUCINA

Indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, sia arrosto sia cotte in intingoli o alla brace. Lega perfettamente con i formaggi stravecchi non troppo piccanti. Servire a 18-20°C, in ampi bicchieri di cristallo.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	14,15
Zuccheri residui	7 grammi/litro
Acidità totale	5,30
Estratto netto	29,80
N. bottiglie prodotte	12.000

