

## Le Pietre Rosso



Ottenuto dalle migliori uve della collina veronese, questo ottimo vino di sapore asciutto e fresco è di colore rosso granato, profumo leggermente selvatico, speziato, di erba tagliata, strutturato pur se non eccessivamente alcolico.

### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, e altri vitigni autoctoni a completare.

### IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati tutti a nord di Verona, nella parte adiacente alla zona della Valpolicella Classica. Terreno collinare, rosso e bruno su marne di età cretacea.

### GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Pergoletta veronese con circa 3.500 viti/ettaro.

### LA VENDEMMIA: tempi e modi

Fra metà e fine settembre, con raccolta manuale.

### LA VINIFICAZIONE

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e la vinaccia vengono fatti fermentare in appositi serbatoi termocontrollati per circa 15 giorni, con temperature che vanno dai 19 ai 20 °C e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a estrazione completa di profumi e colore senza bisogno di pressatura. Segue breve sosta in acciaio e l'affinamento in bottiglia.

### LE PIETRE ROSSO&CUCINA

È l'ideale con carni in genere, dal carpaccio agli arrosti; quando possibile lo si utilizzi nella preparazione dei piatti stessi. Va servito a 16-18 °C.

### LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,25
Zuccheri residui	6 grammi/litro
Acidità totale	5,15
Estratto netto	28,60