VAONA

CASTAROTO ROSSO

DEL VERONESE I.G.T.

Robe: rouge grenat.
Bouche: es tannins nets mais très élégants indiquent leur puissance et leur longévité.
Accord mets et vin: viandes rouges même grillées, viandes braisées, fromages affinés.
Nez: notes de fruits rouges intenses rehaussées par des senteurs épicées.
Degré d'alcool: 14/14,5% Vol.
Sucres résiduels: 5-7 gr/lt
Acidité totale: 5,5-5,8 gr/lt
Origine: vignoble situé dans la commune de S. Pietro in Cariano, plus exactement dans les collines de Castelrotto, appartenant à la famille Vaona.
Terrain: de nature complexe, présente dans la même vigne, une constitution chimique et physique très variable. L'intrusion d'anciennes coulées de lave dans des sédiments calcaires sont une constante sur tout le terrain.
Le mode de conduite adopté est le Guyot, très adapté, qui permet un nombre de ceps par hectare adéquat et par conséquent la limitation de la végétation.
Cépages: Corvina Corvinone 50%, Raboso Veronese 20%, Cabrusina 10%, Oseleta 20%.
Vendange: les différentes variétés, cueillies en fonction de leur niveau de maturité, sont placées, après une sélection soigneuse, dans des claies en bois pendant une période variant en fonction de l'époque de la vendange et des besoins du millésime (30-60 jours).
Vinification: les temps de contacts avec les marcs, varient de 35 à 45 jours, permettent à la fois une concentration élevée des substances aromatiques, et une importante extraction des polyphénols.

AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO
Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710
info@vaona.it | www.vaona.it