VAONA

CASTAROTO ROSSO

DEL VERONESE I.G.T.

Si presenta con un colore: Rosso granato.
Sapore: tannino deciso ma ben affinato esprime potenza e longevità.
Abbinamento: carni rosse anche alla brace, brasati e formaggi stagionati.
Profumo: frutta rossa intensa complessato da note speziate.
Origine: vigneti di proprietà della famiglia Vaona, siti nelle colline della Valpolicella Classica, situati ad un'altitudine di 200-2500 m.s.l.m.
Terreno: alluvionale di medio impasto e natura calcarea. L'esposizione ottimale garantisce una produzione qualitativa.
Uve: Corvina, Raboso Veronese, Cabrusina, Oseleta.
Vendemmia: Dopo un’accurata cernita, vengono poste ad appassire in piccole cassette di legno, per un periodo che varia in merito all’epoca di vendemmia e all’esigenza della specifica annata.dopo
Vinificazione: dopo un leggero appassimento delle uve, avviene una pigia diraspatura e una fermentazione di circa 15-20 giorni. Al termine di quest'ultima avviene la svinatura del vino fiore a cui viene aggiunto il vino ottenuto dalla pressatura soffice delle vinacce.
Affinamento: botti di rovere e bottiglia

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