



# 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.

**Alcol:** 14/14,5% Vol.

**Zuccheri:** 5 - 7 gr/lit

**Acidità:** 5,5 - 5,8 gr/lit

**Origine:** vigneto sito nel comune di S. Pietro in Cariano, precisamente nella frazione collinare di Castelrotto di proprietà della famiglia Vaona.

**Terreno:** di natura complessa, presenta nel medesimo vigneto, una costituzione chimico-fisica molto variabile. Intrusione di antiche colate laviche in sedimenti calcarei, sono una costante in tutto l'appezzamento. La forma di allevamento adottata è il Guyot, molto indicato vista la giacitura, che permette un adeguato numero di ceppi per ettaro ed un conseguente contenimento vegetativo.

**Uve:** Corvina Corvinone 50%, Raboso Veronese 20%, Cabrusina 10%, Oseleta 20%.

**Vendemmia:** le differenti varietà, raccolte a seconda della loro maturazione, 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 (30-60 gg).



**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