



San Michele

AREPO

ROSSO VERONA IGT



UVAGGIO:

80% Corvina, 20% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Appassimento del Merlot per circa due settimane. Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per circa due settimane, al fine di esaltare al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO:

Affinamento in legno grande per due mesi, passaggio che conferisce eleganza e sinuosità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Dopo 6 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, elegante e intenso
Profumo: complesso e raffinato con sentori di frutta rossa di sottobosco, lampone, vaniglia, cioccolato bianco, mou
Gusto: morbido, rotondo e succoso al palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrostiti, grigliate, formaggi di media stagionatura, piatti a base di funghi.