

Campo del Maestro

VERONA IGT

Questo cru è dedicato al Maestro di vigna che, in passato, ne aveva amorevole cura. E' il risultato della sapiente combinazione delle principali varietà autoctone di Verona con l'aggiunta di una piccola percentuale di Cabernet Franc, tutti grappoli raccolti a mano e selezionati in base ai tempi di maturazione di ogni singolo vitigno. Un vino caldo, dalla grande morbidezza

[**TIPOLOGIA**] Rosso secco I.G.T. prodotto con l'appassimento delle uve per 4 mesi.

[**VITIGNI**] Uvaggio di 9 varietà rosse (8 autoctone, 1 internazionale): Corvina Veronese 40%, Oseleta 20%, Rondinella 5%, Negrara 5%, Corvinone 10%, Croatina 5%, Forcellina 5%, Sangiovese 5%, Cabernet Franc 10%.

[**ZONA DI PRODUZIONE**] Pedemonte di Valpolicella ad una quota superiore ai 160 metri, su un suolo molto vario, prevalentemente calcareo e ricco di scheletro. Il sistema di allevamento è caratterizzato dal Guyot con viti dell'età media di 20 anni. Resa: 3500 Kg/ha.

[**TECNICA DI PRODUZIONE**] La migliore selezione delle uve di questo vigneto viene raccolta manualmente e appassita fino a Gennaio. I grappoli perdono circa il 40% di acqua e le sostanze zuccherine si concentrano notevolmente. La fermentazione con lieviti indigeni dura circa 40 giorni. Finita questa fase, il vino ottenuto inizia il processo di

affinamento per 24 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

[**NOTE ORGANOLETTICHE**] Presenta un intenso color rosso rubino e, all'olfatto, note dolci di frutta rossa di sottobosco matura, **noce moscata e spezie** ed un delicato sentore di vaniglia proveniente dal legno di rovere. Al palato manifesta una grande e suadente morbidezza, con un accattivante sentore di pepe nero e tostatura di caffè, che ne esalta la buona acidità. La massa tannica di ottima fattura regala soddisfazione ed equilibrio. Un vino elegante e vellutato, dalla struttura invidiabile ed importante. Vol. Alc. 15%.

[**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**] E' ideale con carni grigliate, arrosti e brasati invernali accompagnati da salse concentrate a tendenza dolce, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Servire a 18°C aprendo la bottiglia almeno due ore prima.



750 ml

