

“Il David” Rosso I.G.T. Verona



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese
Raccolta	Fine Ottobre
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 24 mesi in tonneau e 6 mesi in bottiglia.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Profumo speziato con note di tabacco e sottobosco.
Note di degustazione	Sapore pieno, vellutato e persistente.
Abbinamenti	Carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	14% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GL71* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti