

LE
GUAITE
DI
noemi

LE GUAITE DI NOEMI
ROSSO VENETO I.G.T. TISBE



DENOMINAZIONE
Rosso Veneto I.G.T.

AREA
Mezzane di Sopra (Verona).

VIGNETO
Le Guaita.

UVAGGIO
100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte a primi/metà Settembre, fatte appassire per 100 giorni circa in fruttaio, pigia/ diraspatura, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 36 mesi in barriques francesi nuove con tostatura medio/forte e dopo l'imbottigliamento altri 24 mesi in bottiglia minimo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 – 18°C.

DATI ANALITICI
Alcol 17% residuo zuccherino 5 g/l acidità totale 10 g/l estratto secco 38 g/l.

COLORE
Rosso porpora intenso.

ANALISI OLFATTIVA
Note di frutti di bosco maturi, ciliegia, prugne, cioccolato, pepe, balsamico, tabacco, caffè.

ANALISI GUSTATIVA
In bocca si presenta molto strutturato e di gran corpo, spicca l'acidità e il tannino che con la sua morbidezza e avvolgenza smussa la giovane freschezza di questo vino, una piacevole sapidità, note fresche di frutta rossa e nera matura, confetture, erbaceo e diverse spezie elencate precedente mente con una nota balsamica finale.

ABBINAMENTO
Perfetto con molti secondi piatti come brasati o stufati, selvaggina, formaggi molto stagionati o da meditazione.