

# 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 Guaite.

### UVAGGIO

100% Cabernet Sauvignon.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a primi/metà Settembre, fatte appassire per 100 giorni circa in fruttai, 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.