

LE  
GUAITE  
DI  
*noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

## SOLITARIO I.G.T. ROSSO PASSITO VENETO



**DENOMINAZIONE**

Rosso Passito Veneto I.G.T.

**AREA**

Mezzane di Sopra (Verona).

**VIGNETO**

Le Guaita.

**UVAGGIO**

35% Corvina, 20% Rondinella, 35% Corvinone, altre uve 10%.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve vengono raccolte a fine Settembre primi di Ottobre, fatte appassire per 120 giorni circa in fruttaio, pigia/diraspatura, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 72 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 25 - 30 g/l acidità totale 6 - 7g/l estratto secco 40 - 44 g/l.

**COLORE**

Rosso granato intenso.

**ANALISI OLFATTIVA**

Note di frutti di bosco maturi, ciliegie more, prugne, confetture, vaniglia, cioccolato, pepe, balsamico, mentolato, tabacco, caffè.

**ANALISI GUSTATIVA**

In bocca si presenta molto strutturato e di gran corpo, morbido e avvolgente, con una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta matura, confetture, erbaceo e spezie varie con un retrogusto dolciastro che ricorda il recioto.

**ABBINAMENTO**

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