

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 Guaite.

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 fruttajo, 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.