



VANTOROSSO

VANNI I.G.T. - ROSSO VERONESE 2016



NOME: Vanni I.G.T. Rosso Veronese.



VITIGNI: Corvina Veronese 40%, Corvinone 60%.



COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Fumane di Valpolicella, comune della Valpolicella classica, zona collinare storica.



ALTITUDINE: 350 – 400 m s.l.



ESPOSIZIONE: Sud-Est.



TIPOLOGIA DI TERRENO: molto vario, per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro (sassi e rocce).



SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice.



DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi/ha.

VENDEMMIA: La vendemmia inizia l'ultima decade di settembre ed è manuale.

APPASSIMENTO: Naturale in fruttai.

VINIFICAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di gennaio.

FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 25 giorni.

AFFINAMENTO: in barriques per circa 18 mesi e affinamento in bottiglia per circa 14 mesi.

GRADO ALCOOLICO: 14,5% - **ACIDITÀ TOTALE:** 5.35 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 1.8 g/l - **PH:** 3.20



BOTTIGLIE: 750 ml.



PROFILO ORGANOLETTICO: Il vino veste un rosso rubino fitto, ma molto luminoso. L'olfatto è catturato inizialmente da dolci note di ciliegia caramellata e piccoli frutti rossi sotto spirito, tra cui si riconoscono il lampone e l'amarena, che lasciano gradualmente spazio sensazioni balsamiche di sottobosco che ricordano il muschio, l'humus, e la resina. Stuzzicanti sensazioni tostate di pepe, caffè e tabacco completano il bouquet. Al palato ha un impatto potente e deciso, in cui freschezza quasi sferzante e l'avvolgente calore alcolico si contendono un palato vibrante e sapido. Il finale del sorso presenta tannini marcati ma eleganti, in cui riemergono le gustose note tostate.



ABBINAMENTI: Vanni è un vino di grande carattere, che, col suo gusto energico, accompagna egregiamente piatti succulenti e dal sapore deciso, come un'anatra al forno, un brasato di lepre o del cinghiale in umido. Interessante anche l'abbinamento con il tartufo.

