SERAI ROSSO
VERONESE IGT

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

750 ml

1500 ml

3000 ml

DATI PRODUTTIVI
Vino dal carattere elegante ottenuto da uve Merlot, Cabernet, Sauvignon e Corvina Veronese.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Viti allevate a Guyot, con investimento di 4.200 piante ad ettaro.

VENDEMMIA
Raccolta eseguita a mano, nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi giornalieri.
Successivamente matura in acciaio e una parte affina per 4-6 mesi in tonneaux, di secondo passaggio.

AFFINAMENTO
Almeno due mesi in bottiglia.

Grado Alcolico: 13 % vol.
Acidità Totale: 5,60 g/l
pH: 3,42
Estratto Secco: 25,50 g/l

Questo vino è il risultato di un'accurata vinificazione delle uve che lo compongono, che hanno epoca di maturazione diversa, più precoce il Merlot rispetto al Cabernet Sauvignon e alla Corvina. La pigiatura e la fermentazione avvengono pertanto separatamente. Solo in fase di maturazione i vini sono riuniti in assemblaggio, con un periodo di affinamento in tonneaux di secondo passaggio, con frequenti "batonage" per almeno sei mesi. Colore rosso rubino intenso, con sfumature purpuree violacee. Presenta profumi fruttati che ricordano la ciliegia, la prugna e i piccoli frutti. Al palato risulta equilibrato, mediamente corposo fresco e morbido, dotato di avvolgente struttura. Ben si accompagna a primi piatti e risotti, ottimo sui secondi a base di carne e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio 16°- 18°C, in calice ampio.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it