

Raffaello 2006 Rosso Veronese IGT

FRATELLI VOGADORI

Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna

Appassimento: vengono selezionate le migliori uve da vendemmia tardive e vengono raccolte nei plateaux in legno per permettere un appassimento naturale fino a gennaio-febbraio. Stesso periodo del Recioto e dell'Amarone.



Vinificazione: la fermentazione avviene in contenitori di acciaio sfruttando i lieviti naturali presenti nell'uva. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 40 giorni, Il mosto resta sulle vinacce fino alla fine della fermentazione alcolica.

Invecchiamento: l'invecchiamento avviene in barrique (225 litri) nuove per circa 9 mesi, poi viene passato nelle botti più grandi per una maturazione più lenta (circa 9 mesi). Infine viene fatto un affinamento in bottiglia.

Esame organolettico: di colore rosso rubino intenso, con profumi intensi e decisi. Già all'olfatto si presenta come un vino di notevole struttura e complessità. Al palato ritornano sentori di frutta matura, spezie, fiori essiccati, tabacco. Vino elegante e molto persistente, elegante e subito caldo e avvolgente.

Abbinamenti: adatto per grandi arrosti, selvaggina, cacciagione di pelo nobile, brasati, stufati e formaggi stagionati o piccanti. Ideale come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°C

Gradazione alcolica: 15%Vol.