

FRATELLI VOGADORI

Raffaello Rosso Veronese IGT

Raffaello è il nome di nostro papà: è un vino tributo nato proprio dall'idea di ottenere un vino deciso come l'Amarone ma decisamente morbido. E' un vino da 15 gradi alcolici ottenuto da uve appassite e affinato in barrique di ciliegio italiano.

Zona di produzione: NEGRARA (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Negrara

Kilogrammi d'uva: 3 kg/vigna

Appassimento: si usa la tecnica dell'Amarone: selezione delle migliori uve in cassetine dove vengono lasciate a riposare fino a gennaio/febbraio in modo da far evaporare l'acqua contenuta nell'acino e concentrare naturalmente il vino che otterremo.

Vinificazione: la fermentazione avviene in contenitori di acciaio sfruttando i lieviti naturali presenti nell'uve e viene richiede circa 50 giorni.

Affinamento: l'invecchiamento avviene in barrique di ciliegio italiane per 6-8 mesi.

Esame organolettico: di colore rosso rubino intenso, con profumi intensi e decisi. Già all'olfatto si presenta come un vino di notevole frutto con sentori di ciliegia, amarena e fiori secchi. Al palato ritornano sentori di frutta matura, ciliegia, fiori essiccati. Vino elegante e molto persistente.

Abbinamenti: Decisamente buono con i formaggi speziati, gorgonzola. Ottimo con selvaggina o carni rosse importanti o come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°C **Gradazione alcolica:** 15% Vol.

