

PONTE DE LA TOR

Vino di grande corpo, struttura ed eleganza, con caratteristiche organolettiche che lo rendono perfetto per l'invecchiamento.

Denominazione: rosso veneto IGT

Territorio: vigneti situati a Valgatarà nel cuore della Valpolicella ad una altitudine di 200-300 m. s.l.m.

Terreno: vario, calcareo ricco di scheletro e ben drenato.

Vigneto: Tradizionale a pergola veronese esposto per lo più a mezzogiorno, ideale per la produzione di uva pregiata

Vitigni: 100% uve storiche della Valpolicella (80% Corvina veronese, Corvinon, Rondinella, Molinara; 20% Oseleta, Dindarella, Croatina, Pelara e Negrara).

Vendemmia: effettuata manualmente a settembre, con meticolosa selezione dei migliori grappoli.

Vinificazione: dopo tre mesi di appassimento viene vinificato in botti d'acciaio per 15-20 giorni con temperatura controllata.

Affinamento: in botti di rovere per circa 3/4 anni e a seguire almeno 6 mesi in bottiglia.

Note degustative: Colore rosso intenso, ampio al naso, corposo, secco e austero, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato e tostatura, con note dolci di vaniglia. Sapore caldo, equilibrato, persistente, armonioso e vellutato. Tannini soffici, con sentori di cuoio, liquirizia e note di appassimento sul finale.

Abbinamenti: Carne rossa ai ferri, selvaggina a pelo e formaggi molto stagionati.

Contenuto alcolico: 16,5% vol

Temperatura di servizio: 18°-20°

Formato: Bottiglie 750 ml / 1500 ml