



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

SOLARO

ROSSO PROVINCIA DI VERONA I.G.T.

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso.

Produzione massima: 100 ql/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Fermentazione a contatto della buccia alla temperatura controllata di 25° C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Affinamento in botti di acciaio e per il 50% in barrique di rovere per circa 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note organolettiche

Colore: Rosso rubino, granato.

Profumo: Intenso, con sentore di frutta appassita, ciliegia.

Sapore: Vellutato, speziato, di lunga intensità.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon.

Maximum yield: 100 ql/ha

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Fermentation in contact with grape skins at a controlled temperature of 25° C in steel barrels for about 20 days. Refinement in steel barrels and 50% in oak barrique barrels for about 12 months. Further refinement in the bottle for at least 3 months.

Organoleptic notes

Colour: Ruby red, garnet red.

Bouquet: Intense, with a hint of dry fruit, cherry.

Taste: Smooth, spicy, long intensity.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem.

Maximale Produktion: 100 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Gärung in Kontakt mit der Schale bei einer kontrollierten Temperatur von 25° C über etwa 20 Tage in Stahlfässern. Verfeinerung in Stahlfässern und zu 50% in kleinen Barrique-Fässern aus Rovere-Eichenholz über etwa 12 Monate. Weitere Verfeinerung in der Flasche über mindestens 3 Monate.

Organoleptische Angaben

Farbe: Rubinrot, Granatrot.

Duft: Intensiv, mit Spuren von getrocknetem Obst, Kirsche.

Geschmack: Samtig, würzig, mit langer Intensität.



Corvina 40%
Merlot 30%
Cabernet 30%



Servire a 16°-18° C
Serve to 16°-18° C
Dienen dazu 16°-18° C



15% vol

