



VILLA MEDICI

Solaro

ROSSO VERONA IGT

L'emozione intensa dei nostri panorami



PROFILO

Il "solaro" nel nostro dialetto è il solaio in cui le uve vengono tenute in appassimento. Il vitigno prevalente è la Corvina, "che essendo protagonista sia nel Chiarretto sia in questo vino corposo e strutturato", dimostra di avere una straordinaria versatilità.

**OCCASIONE
DI CONSUMO**

È un vino da grandi occasioni, da festeggiamenti. L'abbinamento ideale è la carne rossa che accompagna perfettamente grazie al suo palato speziato ed intenso. A casa nostra è da sempre il vino della domenica, che si sposa a meraviglia con i bolliti e la nostra tipica "pearà".

**ZONA
VITICOLA**

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

TERRENO

Calcereo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**FORMA
DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**DENSITÀ
DI IMPIANTO**

4000/4100 piante per ettaro

**RESA
PER ETTARO**

100 q/ha

**PERIODO
DI VENDEMMIA**

Ottobre

**VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO**

Quando le uve sono pronte per la raccolta, il tralcio viene tagliato per interrompere il flusso della linfa che scorre dalle radici fino ai grappoli. I tralci tagliati lentamente si seccano. La lenta disidratazione delle uve porta ad una concentrazione dei sentori di frutta oltre a rendere i tannini più morbidi. 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 in barrique di rovere per circa 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**NOTE
ORGANOLETTICHE**



Rosso rubino granato



Intenso, con sentore di frutta appassita, ciliegia



Vellutato, speziato, di lunga intensità



50% Corvina
25% Cabernet
25% Merlot



Servire a
16° - 18° C



15 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY