



VILLA MEDICI

La Valle del Re

ROSSO VENETO IGT PASSITO

Dolce come i nostri pomeriggi di primavera



PROFILO È un vino molto dolce, corposo, rotondo e pieno. La vendemmia è molto accurata: grappolo per grappolo, utilizzando solo cassette. Il nome deriva dalla zona in cui si raccolgono le uve, ma ha anche una certa attinenza con il valore quasi regale di questo vino.

OCCASIONE DI CONSUMO Grazie al suo gusto dolce ma intenso è l'ideale abbinamento al classico tagliere di formaggi e mostarde. Un altro abbinamento assolutamente da provare è con le caldarroste!

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

TERRENO Calcareo, 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** Fine settembre / ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Uva raccolta in appositi contenitori e messa a riposo in fruttaia con temperatura e umidità controllate per circa 2 mesi. Pigiatura e diraspatura. Riposo con le bucce per circa 2 settimane. Pressatura soffice e fermentazione molto lenta per parecchi mesi. Affinamento in botti di acciaio e in barrique di rovere per oltre 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETICHE  Rosso rubino intenso  Di frutta matura appassita  Dolce, armonioso, di lunghe e piacevoli sensazioni



60% Corvina
40% Rondinella



Servire a
14° - 16° C



14,5 % vol

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