



VENTURINI

Massimino

Rosso Verona
indicazione geografica tipica



È un vino che nasce nel ricordo di una persona a noi cara, papà Massimino, che ha dedicato tutta la sua vita alla coltivazione della vite. Di stile tradizionale, ottenuto dalla vinificazione di uva corvina, corvinone e rondinella pigiate a inizio Dicembre. Rosso secco, complesso, ricco e di lunga persistenza. Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi a lunga stagionatura. Va servito alla temperatura di 18°C.

VITIGNI:

Corvina e Corvinone 75%
Rondinella 25%

CONTENUTO:

750ml - 1500ml

GRADAZIONE ALCOLICA:

15% vol.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Situati nella Valpolicella Classica, Campo Ossan.

Altimetria: media 150 m S.l.m.

Esposizione prevalente Sud-Ovest

Tipologia del terreno: molto profondo, medio impasto, fertile.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:

Guyot 5000 viti per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 30 anni.

Carico di gemme per ceppo: 10.

RESA PER ETTARO ALLA RACCOLTA D'UVA:

80 quintali.

RESA PER ETTARO DI VINO:

40HL

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:

Seconda quindicina di settembre, raccolta e cernita manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Si scelgono i grappoli più belli e più sani e si ripongono in plateau in appositi locali, la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati.

Ivi riposano fino al mese di novembre, perdendo circa il 50% del loro peso.

VINIFICAZIONE:

Primi di dicembre.

Pigiatura: tradizionale, con diraspatura.

Temperatura di fermentazione: tra i 10-20°.

Durata della macerazione: 20 giorni.

Rimontaggi giornalieri periodici.

Trasferimento in legno immediatamente dopo la svinatura.

Maturazione in legno per 24 mesi in botti di rovere e tonneaux.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.