

14,5% vol



0,75 L



velvety

FERITAS

Appassimento

ROSSO DEL VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m.
Tipologia del terreno: vulcanico, con detriti vari e alluvionali esposizione sud est alluvionali.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level.
Soil type: volcanic, mixed with alluvium and debris, south east facing.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 60%, Rondinella 10%,
Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%
Appassimento in fruttai per 35 giorni.

Withering in lofts for 35 days.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in barrique di rovere francese
per 12 mesi.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

*Aged in barriques of French oak for 12
months. Aged in the bottle for 6 months.
Aged in the bottle for 3 months.*

**Note degustative · Tasting Description**

Rosso rubino con note violacee, la densità nel bicchiere esprime grande struttura. Gradevolmente speziato con sentori di frutti rossi e frutta matura. Caldo, morbido persistente con sentori di frutto passito che ricordano l'Amarone.

Ruby red with touch of violet, great density in the glass expresses good structure. Pleasantly spicy with hints of red currants and mature fruit. Warm, soft, persistent with hints of dried fruit which is reminiscent of Amarone.

**Abbinamenti · Food Pairings**

È un vino molto versatile. Si sposa molto bene a tutte le carni rosse, alla griglia, alla cacciagione ai brasati agli arrostiti ed ai formaggi stagionati.

It is a very versatile wine. It combines well with all grilled meats, game, roasts, and mature cheeses.

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 17° - 18°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.

Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.