

## GRAVIS

## Rosso del Veneto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: misto con detriti alluvionali.

*Vineyards located in the Valpolicella Classica in a hilly area in the municipality of Fumane. Cavalò is at 550 metres above the sea level.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 90%, Merlot 10%.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in acciaio per un breve periodo.  
Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

*Aging in steel tanks for a brief period.  
Aging in bottle for three months.*

**Note degustative · Tasting Description**

Colore rosso rubino con ombre violacee; profumo intenso e caratteristico; al palato è secco, morbido ed armonioso.

*Color ruby red with violet notes; bouquet vinous, intense and characteristic.  
Taste dry, soft and harmonious.*

**Abbinamenti · Food Pairings**

Si abbina molto bene ad antipasti all'italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto oppure con la pizza.

*It goes very well with Italian antipasti, white or boiled meats, throughout the meal and even with pizza.*

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 16° - 17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

*Serve at a temperature of 16°C -17°C taking care to uncork the bottle a few minutes before consumption.*

*intriguing*