



"Massimo" Veneto IGT Rosso

VINI ROSSI



Alcool:	14,5% vol.
Area Di Produzione:	Regione veneto. Zona collinare dell'entroterra veronese.
Uve:	Prodotto in quantità limitatissime (24.000 bottiglie per annata) da una particolare selezione (curata personalmente dal nostro enologo Giancarlo Massimo Lenotti) di uve rosse a bassa resa produttiva (circa 7500 kg per ettaro) del nostro vigneto "La Pra", sito nelle colline della riva orientale del lago di Garda, quali Corvina (50%), Sangiovese (20%) e (30%) altre uve di antiche origini (Pelara, Rebo, Dindarella e Oseleta). Sistema di coltivazione: a guyot.
Composizione Del Suolo:	Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.
Sistema Di Vinificazione:	Breve processo di appassimento in cassette, pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 6-7 giorni a temperatura controllata (24-26°C.), affinamento parte in botti di legno di rovere e parte in barriques francesi di pregiate essenze, imbottigliamento a freddo in linea sterile.
Descrizione Organolettica:	Vino secco, corposo, intenso e pieno.
Colore:	Rosso granato brillante intenso.
Profumo:	Ben pronunciato, elegante e intenso, fragrante, lievemente etereo, ricorda i profumi di vaniglia e di spezie dei legni pregiati con i quali il vino viene affinato.
Sapore:	Complesso, armonico, asciutto, saporito, corposo e vellutato.
Temperatura Di Servizio:	Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.).
Conservazione:	Può invecchiare fino a 6-7 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.
Suggerimenti Gastronomici:	Vino da arrosti, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Acidità totale:	5,60 g/l
Zucchero:	8,30 g/l
SO2 totale:	76 mg/l
SO2 libera:	23 mg/l
Estratto secco netto:	29,30 g/l
Acidità volatile:	0,48 g/l



CANTINE LENOTTI

Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com