

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Bral Rosso Verona

Zona di produzione

Bardolino, sponda orientale del Lago di Garda.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

Uvaggio

Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvinone e Rondinella.

Alcool

14,5% Vol.

Colore

Tra il rosso rubino e il rosso granato.

Bouquet

Profumi floreali con note di frutta matura.

Sapore

Ampio, intenso e persistente.

Vendemmia

Fine Settembre con raccolta manuale dei grappoli migliori giunti a maturazione ottimale.

Metodo di produzione

Vinificazione tradizionale dopo un periodo di appassimento di almeno 1 mese e mezzo.

Affinamento

In botte di rovere per almeno 1 anno.

Conservazione

Tenere in un luogo fresco e asciutto, con poca luce. Vino da invecchiamento, consigliamo di conservarlo in posizione orizzontale.

Temperatura di servizio

Vino da servire alla temperatura di 16-18°C. Consigliamo l'apertura 1 ora prima del consumo.

