



# C A S E T T O



## IGT ROSSO VERONA BRAL

**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 ed il rosso granato.

**Bouquet:** profumi floreali con note di frutta matura.

**Sapore:** ampio, intenso, 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 un'ora prima del consumo.

*SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.*

Via Monte Noal e Pigno, 8  
Cisano di Bardolino, Verona  
+390456229130 - info@agricolacasetto.it  
www.agricolacasetto.it