



# C A S E T T O



## IGT ROSSO VERONA DECANTO

**Zona di produzione:** nel cuore delle colline moreniche, nella sponda orientale del Lago di Garda.

**Suolo:** terreni collinari di origine morenica e vulcanica.

**Uvaggio:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino.

**Alcool:** 13,5% Vol.

**Colore:** rosso rubino.

**Bouquet:** profumi intensi e avvolgenti di frutta rossa con toni di ciliegia, amarena e prugna.

**Sapore:** vino fine, tannico, equilibrato e con un'ottima struttura.

**Vendemmia:** verso la fine di Settembre. Raccolta a mano con selezione dei grappoli migliori.

**Metodo di Produzione:** vinificazione tradizionale in rosso con ripasso sulle bucce di uve sottoposte ad appassimento.

**Affinamento:** in botte di rovere per 4-6 mesi con successivo passaggio in acciaio.

**Conservazione:** vino da conservare in un luogo fresco ed asciutto. La posizione migliore è orizzontale.

**Temperatura di servizio:** Servire a 16-18°C. Stappare circa mezz'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](mailto:info@agricolacasetto.it)

[www.agricolacasetto.it](http://www.agricolacasetto.it)