

TESTA CALDA

IGT - ROSSO VERONESE



Uve e Produzione

Corvina 60% - Corvinone 10% - Rondinella 30%
3000 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Monte Martinelli a Montorio (VR),
situato a 190 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest.
Terreno a scaglia rossa di origine sedimentaria.



Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianti del 1950 e 1990.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e
vendemmia prima decade di ottobre,
con raccolta manuale. Resa 50 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di
cemento. Affinamento 18 mesi in vasche di
cemento e 12 mesi in bottiglia
. Solforosa inferiore a 30 mg/lit



Gradazione e abbinamenti

13,00% vol.

Primi piatti elaborati come pasta con sugo
di carne o risotti compositi e secondi a base di carne
arrosto-grigliata, salumi e formaggi stagionati.