



Vitigni
40% Tenuta Monte Corno
60% Rocolo



Infinito

ROSSO VERONESE - IGT

VENDEMMIA:

raccolta manuale, tardiva metà ottobre.

VINIFICAZIONE:







Appassimento di ca. 40 gg,
la fermentazione avviene in acciaio,
2 anni di affinamento in barriques
americana e 6 mesi minimo di bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Sentori di spezie, erbaceo,
persistenza lamponi e more
Ricco di aromi tannini e colore.

ABBINAMENTI:

Perfetto da accompagnare
a piatti robusti come arrosti,
selvaggina, formaggi stagionati
o carni rosse in genere.
Ottimo anche come vino
da meditazione.

 18-20°C	 Stappare 2 ore prima	 0,75 L 1,5 L
 60% Cabernet - 40% Merlot	 24 mesi	 6 mesi