



Vitigni - Vineyards
40% Tenuta Monte Corno
60% Rocolo



Metà ottobre
Mid October



Infinito

ROSSO

VERONESE - IGT

VINIFICAZIONE: appassimento di ca. 40 giorni, la fermentazione avviene in acciaio, 2 anni di affinamento in barriques americane e 6 mesi minimo di bottiglia.

CATTERISTICHE 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.

VINIFICATION: *appassimento for approx. 40 days, fermentation in steel, 2 years of ageing in American oak barrels and a minimum of 6 months in the bottle.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *herbaceous, hints of spices, notes of raspberry and blackberry. Rich in aromas, tannins and colour.*

PAIRINGS: *perfect pairing for flavoursome dishes such as roasts, game, mature cheeses or red meat in general. Also excellent as a wine to be savoured on its own.*

WEINBEREITUNG: *ca. 40 Tage Trocknen der Trauben, Gärung im Stahltank, 2 Jahre Ausbau in amerikanischen Barriques und mindestens 6 Monate in der Flasche.*

SENSORIK: *Noten von Gewürzen und Kräutern, anhaltendes Aroma von Himbeeren und Brombeeren. Reich an Aromen, Tanninen und Farbe.*

SPEISENEMPFEHLUNG: *perfekt zu kräftigen Gerichten wie Braten, Wild, reifem Käse oder rotem Fleisch im Allgemeinen. Hervorragend auch als Meditationswein.*



15% VOL
18-20°C



Stappare 2 ore prima
2 hours before serving



0,75 L
1,5 L



60% Cabernet - 40% Merlot



24 mesi



6 mesi