



Azienda Agricola

COALI

ROSSO VERONESE I.G.T. *"I Simieri"*



UVE: CORVINA 50%, CORVINONE 30%, RONDINELLA 10% E ALTRE UVE NERE TIPICHE 10%.

TIPO DI TERRENO: CALCAREO ARGILLOSO E BEN DRENATO.

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (300 M S.L.M), A SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA, ALTAMENTE VOCATI, CON ESPOSIZIONE A SUD.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE UVA PERFETTAMENTE MATURA RACCOLTA MANUALMENTE E CERNITA.

VINIFICAZIONE: I "SIMIERI" VIENE PRODOTTO CON UVE ACCURATAMENTE SELEZIONATE MESSE AD APPASSIRE SUI GRATICCI PER CIRCA 4 MESI. IN QUESTO MODO AUMENTANO LE SOSTANZE ESTRATTIVE ED AROMATICHE. SUCCESSIVAMENTE L'UVA VIENE PIGIATA E POSTA A FERMENTARE PER CIRCA UN MESE. SEGUE L'AFFINAMENTO NELLE BOTTI DI ROVERE PER 6 ANNI E POI UN ULTERIORE COMPLETAMENTO IN BOTTIGLIA.

Note Degustative:

COLORE: ROSSO RUBINO COMPLESSO CON DELICATI RIFLESSI GRANATI.

PROFUMO: NOTE AROMATICHE ELEGANTI CON SENTORI DI FRUTTA COTTA, DI SPEZIE E PRUGNA, CHE BEN SI INTEGRANO CON AROMI DI TABACCO E CUIOIO. PRESENTA UNA FINEZZA STRUTTURALE CHE SI ACCENTUA CON IL TEMPO.

GUSTO: AL PALATO È CONSISTENTE, PIENO, SAPIDO ED ARMONICO CON UN SAPORE CHE DIVENTA SEMPRE PIÙ INTENSO ED AROMATICO CON IL PASSARE DEL TEMPO. L'ALCOLICITÀ È IN EQUILIBRIO CON I TANNINI SETOSI E MORBIDI CHE NE ESALTANO LE CARATTERISTICHE DI VINO REGALE.

ABBINAMENTO: SI ACCOMPAGNA PERFETTAMENTE CON LE CARNI ROSSE, CACCIAGIONE E CROSTACEI ALLA BRACE. È INTERESSANTE ANCHE CON FORMAGGI STAGIONATI E PIATTI IMPORTANTI. È IDEALE ANCHE COME VINO DA MEDITAZIONE E DA BASE DI CONVERSAZIONE CON AMICI O I COMMENSALI.

ALCOL: 16.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°