



## **Rosso Veronese "Ireos"**

**REBSORTE:**

Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero

**HERSTELLUNGSGEBIET:**

Gebiet auf den Hügeln und am Hangfuss in der Provinz von Verona. Herstellung per Hektar: 160 Doppelzentner

**WEINLESE:**

von Hand im September und Oktober, manchmal mit leichter Trocknung der Trauben

**WEINERZEUGUNG:** in Stahlbecken, mit verlängerter Mazeration und dauerndem Wiederaufguss des Mostes.

Veredelung: Teil in Faessern und Teil in Barriques fuer ungefaehr ein Jahr.

**ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:**

**Farbe:** intensives Rubinrot leicht zu granatroten tendierend

**Geruch:** aetherisch und nach Vanille, sehr anhaltend

**Geschmack:** vollmundig, samtig und von guter Struktur

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:**

Er passt zu rotem Fleisch, Fleisch vom Grill und Wildbret.

Ideal Serviertemperatur: 18° - 20° C.

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 6 %

**PH:** 3,70

**Trocken Extrakt:** 35 Gramm per Liter



**CASA VINICOLA BENNATI**