




Soraighe



 This shiny ruby Cuvée opulently smells of juicy ripe berries rounded off with a gentle touch of juniper, tobacco and coffee. Velvety flattering the palate the Rosso Veronese Ireos fascinates with expressive flavour, elegant body and a lingering finish. Maturation was part in barrels and part in barrique for approximately one year. The perfect wine for beef, especially lamb, for fungi and mature cheese. It should be able to breathe about an hour and be served at 16 to 18° C. Can be stored 10 to 12 years.

 Diese leuchtend rubinrote Rotwein-Cuvée duftet opulent nach Waldbeeren mit einer Spur Wacholder, Tabak und Kaffee. Am Gaumen entfaltet sie sich samtig und komplex. Ireos Soraighe besticht mit geräumigem Duft und elegantem Körper. Er ist 10 - 12 Jahre lagerbar. Zu gebratenem Rindfleisch, speziell zu Lamm ist er besonders zu empfehlen. Außerdem harmoniert er gut mit Pilzgerichten und reifem Käse. Er sollte eine Stunde atmen und bei einer Temperatur von 16 - 18° Grad serviert werden.

 L'Ireos nasce dall'uvaggio di rondinella, corvina, molinara, cabernet sauvignon e pinot nero. Prende il nome dall'omonimo fiore una volta utilizzato per fissare attraverso le sue lunghe radici gli argini delle terrazze di coltivazione. E' un vino dal brillante ed intenso rosso rubino con sentori opulenti di frutta di bosco matura e leggere note speziate di tabacco, caffè e ginepro. Al palato, grazie ai suoi morbidi tannini, è vellutato, complesso ed elegante corpo. Si presta ad un buon invecchiamento di alcuni anni. Ottimo in abbinamento ad arrostiti di vitello ed interessante con piatti a base di agnello. Inoltre accompagna molto bene piatti di funghi e formaggi invecchiati. Dovrebbe respirare e quindi essere aperto almeno un ora prima di essere servito ad una temperatura tra i 16 e 18° C.

Blend: Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero

Alcohol: 13% by vol.

Acidity: 6 g/l

Residual sugar: 6-7 g/l

IREOS Rosso Veronese I.g.t.

