

SengiaRossa – Aldegheri



LA VIGNA:

- Collocazione: I vigneti sono situati tutti in alta collina, nella zona a nord di Verona. L'età media di 20 anni, varia dai 10 del Merlot agli oltre 50 anni dei vitigni autoctoni. Il terreno, parte calcareo, per il Merlot, parte vulcanico, è prevalentemente ben scheletrato
- Gli impianti: Guyot con circa 4.500 viti/ettaro per il Merlot, pergoletta veronese per le altre con 3.500 viti/ettaro
- La vendemmia: A metà ottobre, dopo leggera surmaturazione, con raccolta manuale
- La vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono pigiate e diraspate. Il mosto si avvia alla fermentazione termocontrollata (dai 22 ai 24 °c) per circa 15 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito in vasche di acciaio, quindi l'invecchiamento in grosse botti di rovere per oltre un anno. Il processo si conclude con l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso
- Profumo: Complesso, con aromi intensi di frutti di bosco, molto concentrato e fruttato
- Gusto: Piacevole, armonico con una media persistenza.