



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona -VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*



FALAIA ROSSO VERONESE IGT

L'uva viene raccolta in tutto l'arco pedemontano a nord di Verona, viene posta in cassette e fatta appassire per qualche tempo fino al raggiungimento della gradazione desiderata. Viene pigiata a circa metà novembre e solo dopo qualche anno esprime al massimo tutto il suo carattere di grande vino.



Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 50%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola Veronese



Vendemmia: a mano a settembre

Appassimento: per 25 giorni nel fruttaiolo



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Fermentazione: 25 giorni in acciaio



Invecchiamento: 5 mesi in tonneaux di rovere francese (500 l)

Affinamento: 4 mesi in bottiglia



Colore: rosso rubino intenso

Naso: evoluti ricordi di prugne, more, mirtilli e lamponi cotti, speziato, molto complesso.

Palato: asciutto, con tannini dolci che lo rendono pieno e carezzevole. Il sapore riporta tutti i profumi ampliati e si colloca di prepotenza tra i grandi vini rossi



Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con gli antipasti, o pasta al ragù

Alcohol: 14,5%

