



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

TENUTE FALEZZA *Family*

ROSSO DEI FALEZZA VERONESE IGT



Viene prodotto con uve accuratamente selezionate messe ad appassire su graticci per circa 4 mesi. In questo modo aumentano le sostanze estrattive e aromatiche. Successivamente l'uva viene pigiata e posta a fermentare per circa un mese. Segue l'affinamento nelle botti di rovere per 16 mesi e poi un ulteriore completamento in bottiglia. L'epoca di vendemmia è a fine settembre, con l'uva perfettamente matura e raccolta manualmente.



Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Molinara 5%, Oseleta 5%, Croatina 5%, Merlot V.se 5%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola Veronese



Vendemmia: a mano a settembre

Appassimento: per 60 giorni nel fruttajo



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Fermentazione: 30 giorni in acciaio



Invecchiamento: 14 mesi in tonneau (500 l) di rovere francese nuovi e di secondo passaggio

Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Colore: rosso rubino intenso con delicati riflessi granati

Naso: note aromatiche eleganti. Sentori di frutta cotta, prugna e di spezie che ben si integrano con gli aromi di tabacco e cuoio.

Palato: al palato è consistente, pieno, sapido e armonico, con un sapore che diventa sempre più intenso e 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



Abbinamenti: carni rosse, cacciagione e crostacei alla brace. È interessante anche con formaggi stagionati e piatti importanti. È ideale come vino da meditazione e da base di conversazione con amici o commensali

Alcohol: 15%

