

contrada palui

böora ròsat – Rosato Verona IGT / 2021

Varietà

Corvina, Corvinone e Rondinella (principalmente)

Caratteristiche vigneto

Altitudine: ca. 500 metri s.l.m.

Esposizione: sud e sud-ovest su un crinale di alta collina

Suolo: calcareo argilloso ricco in selce e blocchi di basalto

Forma di allevamento: spalliera potatura guyot

Densità d'impianto: ca. 4.500 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 



Dati tecnici

Gradazione alcolica: 12.0% Vol.

Zucchero residuo: 0,6 g/l

Estratto secco totale: 20,6 g/l

Acidità volatile: 0,14 g/l

Anidride solforosa totale: 100 mg/l

Vinificazione

Le fasi di raccolta a mano dell'uva, di trasporto e di diraspatura senza pigiatura prevedono l'utilizzo di ghiaccio secco per mantenere bassa la temperatura delle uve e ridurre il rischio di ossidazione del colore e della frazione aromatica. Le bacche intere sono sottoposte ad una rapida macerazione di qualche ora in pressa con ghiaccio secco e ad una successiva pressatura soffice per estrarre delicatamente le componenti aromatiche delle bucce. La lenta fermentazione a basse temperature consente un'espressione aromatica fresca, fruttata e floreale. Dopo un affinamento di circa 5 mesi in anfore di terracotta e acciaio il vino viene imbottigliato.

Note di degustazione

All'olfatto *böora ròsat* esprime note floreali di fiori bianchi e sambuco, note agrumate di lime e buccia di pompelmo rosa, fruttate leggere di pesca bianca e note balsamiche di menta piperita e cardamomo. Al gusto è molto fresco e fruttato, avvolgente e con un finale particolarmente sapido.