

CECILIA BERETTA

PICÀIE – ROSSO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2013

TERROIR

Suoli vallivi molto profondi, calcarei.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate e raccolte a mano con particolare cura, si lasciano appassire per circa 2 mesi. La vinificazione avviene separatamente in fermentini di acciaio a temperatura controllata di 22-25 °C, per 20 giorni. Segue in acciaio la fermentazione malolattica che conferisce al prodotto morbidezza ed armonia. L'affinamento in barrique e tonneaux di rovere per 18 mesi e 6 mesi in bottiglia, esaltano la struttura ed il bouquet del vino.

NOTE DELL'ENOLOGO

La Corvina, il più importante tra i vitigni autoctoni veronesi, caratterizzato da intensi profumi di ciliegia, si sposa perfettamente alla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon. Dal colore rosso rubino luminoso, al naso offre delicate note floreali e aromi decisi di frutta secca e uva passa, sentori dolci di vaniglia e spezie. In bocca è potente, caldo, con tannini morbidi e avvolgenti. Sul finale persistente, si ritrovano le note di appassimento.

ABBINAMENTO

Il vino è perfetto con secondi piatti importanti di carni rosse, Fiorentina, selvaggina, brasati e arrostiti. Ottimo anche con formaggi stagionati o semplicemente con scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato. Servire a 18 °C.

PICÀIE il nome ricorda l'antica usanza di appendere grappoli d'uva nelle soffitte delle case di campagna. I contadini lasciavano l'uva ad appassire fino a dicembre, una parte veniva poi portata sulla tavola di Natale come buon augurio mentre il resto veniva vinificato per ottenere un ottimo vino



Provenienza

Zona est della
Valpolicella

Gradazione Alcolica

14,5%

Uve/Blend

Corvina 40%,
Cabernet Sauvignon 30%,
Merlot 30%

PH

3,45

Acidità totale

6,10 g/l

Affinamento

18 mesi in barrique
e tonneaux

Zucchero residuo

2,50 g/l