

Veneto | Bennati

Soraighe Ireos

Rosso Veronese igt



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

Proprietà	Famiglia Bennati
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	800.000



SORAIGHE IREOS

Vino rosso

Codice 57836

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Verona

Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Corvina - Rondinella - Molinara - Cabernet Sauvignon

Vinificazione L'uva viene diraspata e pigiata. Successivamente acini e mosto vengono caricati in appositi vinificatori; qui, l'aggiunta di lieviti selezionati permette un'attenta fermentazione alcolica, un processo che avviene rigorosamente a temperatura controllata (25-28°C) in modo da consentire l'estrazione delle sole parti migliori dell'acino, ovvero le componenti fruttate.

Suolo Colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare

Abbinamento Ottimo in abbinamento con arrosti di vitello e piatti a base di agnello, nonché funghi e formaggi invecchiati

Vista Di colore rosso intenso

Olfatto Complesso e intenso, con sentori opulenti di frutta di bosco matura e leggere note speziate di tabacco, caffè e ginepro

Gusto Al palato, grazie ai suoi morbidi tannini, è vellutato, complesso ed elegante

Affinamento Dopo la fermentazione riposa in acciaio per poi affinare in barriques e botte. Un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 180 giorni. Il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

Sistema di allevamento Prevalentemente pergola veronese

Sesto d'impianto 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 100 q.li/ha

Vendemmia Meccanica e manuale

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 4 g/l

Acidità totale 5,5 g/l

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 16° - 18°