

FIRA

ROSSO VERONA IGT



UVE

Corvina, Merlot, Pinot Nero.

PROVENIENZA

Le uve collinari che contornano Verona.

Suolo argilloso-calcareo.

Forme di allevamento: pergola veronese e spalliera.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte al giusto grado di maturazione vengono attentamente selezionate in vigneto. All'accurata e breve fermentazione del pigiato a temperatura contenuta, segue l'elevazione. La maggior parte del vino matura in acciaio ed una piccola percentuale in botte per alcuni mesi, levigandone i tannini e donando maggior complessità alla naturale fragranza dell'uva.

CARATTERISTICHE

Vivace color rosso rubino. Intensi profumi di ciliegie, more selvatiche e lamponi emergono dal calice insieme all'aroma inconfondibile della rosa rossa e ad un pizzico di pepe rosa. Fira Rosso offre una beva contemporanea ed appagante dall'equilibrata sapidità, con un lungo e piacevole ritorno di frutti rossi sul finale.

ABBINAMENTI

Fira Rosso è un vino che si presta a svariati abbinamenti, da un primo piatto di pasta fresca col ragù ad una parmigiana di melanzane. Grazie al suo sorso snello e succoso può accompagnare con successo pollo alla brace, ma anche dei piatti più elaborati, come un coniglio in tegame o un etnico maiale in agrodolce. Si consiglia di servire fresco, soprattutto in estate, per esaltarne vivacità ed armonia.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol



SARTORI
DI VERONA