



VITERETO VENETO IGT

CANTINA LEVORATO

Produttore: Cantina Levorato

Regione di Origine: Veneto, Italia

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica (IGT)

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

Grado Alcolico: 14%

Vendemmia: I grappoli sono raccolti tra la fine di Settembre e la metà di Ottobre quando raggiungono la perfetta maturazione, condizione indispensabile per conservare l'integrità e l'equilibrio dei profumi e dei sapori.

Vinificazione: Dopo la prima pigiatura il mosto procede alla fermentazione alcolica a temperatura controllata e la fermentazione malolattica, quindi il vino è affinato per almeno 2 anni in carati di legno di diversa capacità. Dopo l'invecchiamento il vino è imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per circa 6 mesi prima della messa in vendita.

Colore: Rosso rubino tendente al granato con tipici riflessi violacei.

Profumo: Complesso e intenso con note di prugna e ciliegia. Le note di spezia chiara, pepe bianco e liquirizia completano il quadro olfattivo.

Gusto: Vellutato ed esprime un corpo pieno e morbido, di grande struttura con sentori di frutta rossa matura, confettura e spezie scure. Il vino ben ossigenato esprime sentori di cuoio e tabacco che ne arricchiscono la complessità. I tannini sono soffici e perfettamente integrati e l'acidità apporta una gradevole freschezza. Caldo ed elegante il retrogusto con i sentori di scatola di sigari e frutta secca tostata.

Abbinamenti gastronomici: Arrostiti, carni rosse grigliate, bistecca, maiale al forno, salumi in genere e formaggi stagionati.