

Zona di produzione:

Vigneto situato ad una altitudine di 250 metri nel cuore della Valpolicella Classica, con esposizione a sud.

Questo vino nasce da un progetto, cio' dedicare un grande vino a Guido Manara, padre dei tre fratelli che ora conducono l'azienda.

Vitigni:

Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% - Croatina 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 45 giorni.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 20/25 giorni.

Affinamento:

L'affinamento in barrique in rovere Francese ha la durata di 24 mesi.

L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei, quasi impenetrabile.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti: Indicato con arrostiti, carne alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

16.../18;C. Si consiglia di aprire la bottiglia un' ora prima.

Area of cultivation:

Vineyard sited at 250 meters above sea-level at the heart of the Valpolicella Classico region and with a southerly exposure.

This particular wine has been dedicated to the father of the three brothers who currently run the winery.

Grape varieties:

Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% - Croatina 10%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average 45 days.

Pressing and fermentation:

Gentle crushing followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 20 - 25 days.

Aging:

In French barrique takes 24 months, the following aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour:

Ruby red with violet tints, almost impenetrable.

Alcohol content: 15 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Roasts, meats grilled over an open fire, game and ripe cheeses.

Serving temperature:

16;/18; C. Allowing the wine to breath an hour before serving is recommended.

Wachstum: Ein nach S den gelegener Weinberg im Herzen der Valpolicella Classico Zone in 250 Meter H he.

Die drei Br der, die heute den Betrieb f hren, haben diesen wichtigen Wein geschaffen, um ihn ihrem Vater Guido Manara zu widmen.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% - Croatina 10%. Sorgf ltig ausgelesene Trauben erfahren eine D rrung von 45 Tagen.

Kelterung und G rung: Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zun chst kurze Zeit ber den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame G rung des Mostes in Edelstahlbeh ltern f r 20/25 Tage.

Ausbau des Weines: Der Ausbau geschiet 24 Monate lang in franz sischen Barriques. Die folgende Lagerung und Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen, fast undurchsichtig.

Alkoholgehalt: 15%

Flaschenabf llung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen: Der Wein paßt bestens zu Braten, Grillfleisch und Hartk se.

Optimale Trinktemperatur: 16;/18; Grad. Die Flaschen sollten eine Stunde vor dem Trinken entkorkt werden.



"GUIDO MANARA" ROSSO DEL VENETO I.G.T.



Note:

