



Aronne Trevenezie I.G.T.

Vino prodotto con la selezione delle migliori uve rosse dell'azienda, in percentuali diverse a seconda della qualità dell'annata in corso.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv) e Pradamano (Ud)

Allevamento: Guyot, G.D.C., Cordone Libero

Densità viti: 4500-5000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea, in zone argilloso con presenza di caranto.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 15-20 giorni a temperatura controllata di 28-30 °C in vasche di acciaio con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino poi viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio.

Grado: 14,5% vol.

Zuccheri: 6 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: la passione, che ci guida come una stella nel cielo, ha donato il suo migliore frutto, Aronne, ultimo nato nella nostra grande famiglia, ottenuto da una accurata selezione delle uve, vinificate secondo tradizione, con la medesima cura che un padre ha per il figlio. Solamente ciò, ha permesso di ottenere un vino che assaggiato presto o tardi sussurrerà sempre le proprie origini.

Abbinamento: l'aroma complesso ed avvolgente, i sentori di frutta matura ed il sapore ricco, ampio e vellutato uniti da una buona struttura e personalità, ne fanno un ottimo accompagnamento a salumi, piatti a base di carne, selvaggina e formaggi. Si consiglia ampio bicchiere a 16-18 °C.

Conservazione: in luogo fresco, a 12 – 16 °C, al riparo dalla luce, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.



The Wine Hunter Award
Merano



5 STAR Wines
91/100 punti