





## AUGUSTUS


Vino rosso elegante e deciso. Morbido, fresco ed equilibrato, con tannini setosi. Perfetto in abbinamento a primi piatti conditi con sughi a base di carne, adatto con salumi tipici del territorio e formaggi di media stagionatura.

 **Area di Produzione** Valpolicella, collina 650 m.


 **Sistema di allevamento** Guyot.

 **Vitigni** Corvina, Rossignola, Croatina.

 **Vinificazione**  
Vino da vendemmia tardiva. Attendiamo la maturazione fisiologica delle uve, poi tagliamo i tralci della vite che portano i nostri grappoli e li lasciamo appesi in pianta fino a metà novembre. In seguito vendemmiamo e vinifichiamo con macerazione a freddo, che dura circa 30 giorni. Con questa tecnica otteniamo un vino meno acido al palato e dal sapore più intenso.

 **Affinamento** Acciaio fino all'imbottigliamento.

 **Colore** Rosso rubino brillante.


 **Profumo**  
Fragrante e delicatamente speziato, con note di frutti a bacca rossa maturi.

 **Sapore**  
Elegante al palato e piacevolmente persistente.

 **Temperatura di servizio** 16/18 °C.

 **Tipologia di bicchiere** Gran Ballon.

 **Formato** 0,75L.

 **Suggerimenti**  
Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e calore.

**% Dati analitici**  
**Grado alcolico:** 14,5% - **Acidità Totale:** 5.5 g/L  
**Zuccheri Residui:** 8 g/L - **Estratto secco:** 44 g/L