

# Nero del Lago

VINO ROSSO

## VITIGNO

Petit Verdot 100%

## VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente dal Vigneto Moscatello nel comune di Pozzolengo sulle colline moreniche che circondano il Lago di Garda.

## SESTO DI IMPIANTO

Filari ad alta densità di allevamento (10.000 piante/ha) con sistema francese.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta di uve mature con vinificazione in acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in vetro per almeno tre mesi.

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso rubino intenso.

### OLFATTO

Profumi stratificati che si concedono un po' per volta: frutta matura come marasca e prugna, frutta appassita come datteri e uva sultanina.

### GUSTO

Sapore strutturato, sapido, tannico ma anche di buona freschezza dal retrogusto lungo con note calde di cuoio.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, piatti di carne e formaggi di breve stagionatura.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16/18°C

## GRAPE VARIETY

Petit Verdot 100%

## VINEYARD AND PRODUCTION AREA

The grapes come exclusively from the Moscatello vineyard in the municipality of Pozzolengo on the morainic hills surrounding Lake Garda.

## TRAINING SYSTEM

Rows of high density of breeding (10.000 pl/ha) using the French system.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Harvest of ripe grapes with vinification in stainless steel vats at controlled temperature and subsequent refinement in the bottle for at least three months.

## TASTING

### COLOR

Intense ruby-red.

### BOUQUET

Layered bouquet that is released a little at a time: ripe fruit such as morello cherry and plum, dried fruit such as dates and sultanas.

### TASTE

Structured, sapid, tannic but also of good freshness with a long warm note of leather aftertaste.

## FOOD PAIRINGS

Cold cuts, meat dishes and semi-mature cheese.

SERVING TEMPERATURE: 16/18°C

