



TÉLOS IL ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane di Sotto – Loc. Monti Garbi.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Bianco con scheletro dominante calcareo, con una frazione limo sabbiosa.

ALTEZZA VIGNETI

350 m s.l.m.

UVE

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%.

ETÀ DELLE VIGNE

25 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

6.500 Viti Ha.

RESA

70 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: a mano in cassette nella seconda settimana di settembre. **Fermentazione:** alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. **Malolattica:** durante la fermentazione alcolica. **Pressatura:** soffice con pneumopressa in ambiente inerte (totale assenza di ossigeno).

AFFINAMENTO

In botte da 5 hl di rovere francese per un anno. 50% botti nuove e 50% botti 2° passaggio

QUANTITÀ PRODOTTA

20.000 bottiglie c.a.

ESAME ORGANOLETTICO

Limpido dal **colore** rosso rubino-porpora e consistente. All'**olfatto** si presenta intenso, complesso e fine, di fiori secchi come la viola e l'iris, di frutta matura a bacca rossa e nera, predominante è la nota di caffè tostato. La grafite nera e la marna sono la chiara manifestazione dell'origine delle nostre valli, note anche per il marmo Rosso Verona. Al **palato** lo si coglie secco, caldo e abbastanza morbido. Ben equilibrato e persistente. Da scoprire con gradualità la sua continua evoluzione.

ALCOOL

14 % Vol.

ACIDITÀ

5,5 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

5 g/l.

ABBINAMENTO

Primi piatti di pasta dai sughi elaborati, risotto con porcini, carni rosse alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

4 - 5 anni.