



Provolo
DAL 1927

ENTIS



DATI GENERALI

Denominazione:	Veronese IGT
Zona di produzione:	Mezzane di Sotto
Altitudine media:	400 m s.l.m.
Tipologia di terreno:	Calcereo-vulcanico
Sistema di allevamento:	Pergoletta veronese 3900 ceppi per ettaro
Età media delle viti:	25 anni
Vitigni:	100% Oseleta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia:	inizio ottobre tramite raccolta a mano, dopo un'accurata selezione
Appassimento:	fino a inizio novembre in locali ben arieggiati in modo naturale
Macerazione:	rimescolamenti giornalieri per garantire fluidità e massimizzare l'estrazione
Fermentazione alcolica:	in serbatoi di acciaio inox in condizioni controllate per 20 giorni Temperatura: 15°/23° C
Fermentazione malolattica:	spontanea, svolta a metà dicembre
Affinamento:	in tonneaux: per 30 mesi in bottiglia: per 12 mesi

ESAME ORGANOLETTICO

Colore:	rosso scuro intenso tendente al violaceo
Aroma:	note di frutta rossa, mirtilli e more leggermente speziate
Gusto:	caratterizzato da una spiccata acidità ben bilanciata dalla forte e caratteristica tannicità e sapidità

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con costolette di agnello alla brace ed è ottimo con spezzatino in umido di cinghiale; da provare anche con formaggi stagionati piccanti.

Servizio consigliato: stappare almeno 2 ore prima, servire ad una temperatura di 18°-20° C

Potenziale di invecchiamento: 30 anni

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	14.8% vol.
Acidità totale:	6.2 g/l
Zuccheri residui:	3.8 g/l
Estratto secco:	38 g/l

FORMATI DISPONIBILI



750ml

Provolo Società Agricola di Provolo Marco & C.

Via San Cassiano, 7 • 37030 Mezzane di Sotto (VR) Italia • P.IVA 02168100234
info@viniprovol.com • www.viniprovol.com • Tel. +39 045 8880106