

TENUTA CASALETTI IN VAL D'ILLASI



Rosso Verona “Botte 81”

Dopo varie prove, lavorando quasi solamente con vecchi vitigni autoctoni abbiamo scoperto emozioni inaspettate.

Profumo di frutta cotta, molte spezie e tanta armonia in bocca, caratteristiche che si ottengono solo dalla vinificazione di uva in sovraturazione.

Profumo particolare, morbido, pieno e robusto

LE UVE

Corvina, Oseleta e Croatina.

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Colline di rocce calcaree marine e zona alluvionale di Illasi e Colognola ai Colli

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergoletta veronese con circa 3500 viti per ettaro e Guyot con 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO

Circa 75 q di uva (5.000 litri).

EPOCA DI RACCOLTA:

dai primi di settembre a metà ottobre, tutte dopo leggera sovraturazione,

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve lasciate sovraturare per circa un mese. Temperature di fermentazione controllate, dai 22 ai 30° C , durata della fermentazione e macerazione: 15 giorni. Svinatura e travasi al pulito poi botte di rovere per oltre un anno con fermentazione malolattica, breve sosta in acciaio ed affinamento in bottiglia

GASTRONOMIA

Il **Rosso “botte 81”** è indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina di piuma e pelo, sia arrosto che macerate o cotte in intingoli o alla brace. Lega perfettamente con i formaggi a pasta dura anche piccanti. Servire a temperatura ambiente in ampi bicchieri di cristallo

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	14,80
Zuccheri	9 g litro
Acidità totale	5,70
pH	3,43
SO2 lib. e tot.	28 - 82

VALORE ENERGETICO per 100 ml

Kcal = **89,74** Kj = 373,93

Proteine	g%ml	0.1
Carboidrati	g%ml	0.9
Grassi	g%ml	0
Alcole	g%ml	11.84
Fibra alimentare	g%ml	0
Acidi grassi saturi	g%ml	0
Sale	g%ml	0
Colesterolo	mg/%g	0