



## SIRESOL

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino screziato da punte di rosso granato. L'aroma variegato presenta note di vaniglia e ciliegia.

Il sapore pieno, armonico e vellutato culmina su una nota leggermente speziata.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna in modo elegante e piacevole ogni tipo di carne rossa brasata o cotta alla brace.

È ottimo con i formaggi stagionati. Servito a una temperatura di 16-18° C.

### TERROIR

Il terreno è situato sulle colline dell'area veronese, fra 100 e 350 metri s.l.m. E' prevalentemente argilloso e a tratti calcareo. Il sistema di allevamento prevede una doppia pergoleta veronese. Le viti in produzione hanno un'età tra i 20 e i 25 anni, con una densità di 2.700 viti per ettaro e una resa per ettaro di 60 hl.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 gr./l.

**LONGEVITÀ:** 6-8 anni

### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a fine settembre con selezione rigorosamente a mano. Le uve sono sottoposte ad appassimento per 60 giorni per ottenere una notevole concentrazione. Diraspate, sono pigiate dolcemente. La temperatura di fermentazione è di 25° C. La macerazione dura per 10 giorni, con follatura tre volte a giorno. Completata la fermentazione malolattica, il vino si affina in legno per minimo di 2 anni, una parte in botte grande da 50 hl di rovere di slavia e l'altra parte in barriques da 225 litri di rovere francese lavorato a diverse tostature.

**VITIGNO:** Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina, Cabernet



105 calorie



750ml/1,5 L/3L



16% vol.



**jakowine.it**  
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73  
37135 Verona - Italy  
Ph 045 502952 Fax 045 8207931  
P.Iva 04142770371

