

Le Marognole



Rosato Veronese IGT "el Marascar"

Tipologia: Rosato Veronese IGT "el Marascar"

Uvaggio: Corvina (80%), Rondinella (20%).

Origine: vigneti di proprietà in Valpolicella Classica, a Marano di Valpolicella in località Marognole, situati su terreni calcarei e tufacei.

Vinificazione: prodotto con uve tipiche delle colline della Valpolicella Classica.

Svinatura del mosto dopo 6 ore circa di macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche d'acciaio inox.

Vita sullo scaffale: 1-1,5 anni.

Note organolettiche: È un vino giovane, dal colore rosato, con sentori di frutta fresca, fragrante, tra cui spicca la *marasca*.

La sua freschezza, data dalle acidità volutamente persistenti, lo rendono un vino profumato e vivace sia al naso che al palato. Gusto allegro e fine.

Consigli di abbinamento: ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti leggeri, ed è ideale con carni bianche e pesce, sia alla griglia che al vapore.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238