

Azienda agricola
Viniccio Bronzo

WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM

info@cantinaviniciobronzo.com



ICARO

ROSSO PASSITO IGT DEL VENETO

Vigneti: 100% Corvina Veronese

Caratteristiche organolettiche: si presenta con un colore rosso rubino intenso, al naso si possono percepire forti sentori di ciliegia ed amarena, i quali si ritrovano al palato. Il grado alcolico di questo vino (16%vol) è supportato da un'elevata struttura fornita da un'abbondante carica tannica ammorbidita da un affinamento di circa 18/24 mesi in botti di rovere.

Accompagnamenti: è un vino molto strutturato e intenso, che si accompagna piacevolmente a brasati, formaggi stagionati e mostarde, ottimo vino da meditazione, si può abbinare semplicemente a del cioccolato fondente e un buon libro.

Vinificazione: le uve che daranno vita a questo vino vengono lasciate appassire per circa 2/3 mesi in cassette. Terminato l'appassimento l'uva viene pigiadiraspata e messa in una cisterna in acciaio a fermentare. Le temperature rigide invernali fanno in modo che la fermentazione avvenga ad una temperatura non superiore ai 10 gradi centigradi, di conseguenza i tempi di fermentazione si allungano, infatti in alcune annate si può arrivare a superare i 40 giorni di contatto con le bucce.

Finita la fermentazione il vino viene svinato senza pressare le vinacce, successivamente vengono fatti dei travasi per chiarificarlo in modo naturale, nell'arco di alcuni mesi. Successivamente Icaro viene messo a riposare in botti di rovere da 350 litri per un periodo di almeno 24/30 mesi.

Finito l'affinamento si imbottiglia e prima della vendita rimane in bottiglia circa 2/4 mesi.

Vigneti: pergola semplice dei vigneti situati in località Gaon a 450 m.s.l.m. Sono vigneti posizionati con la migliore esposizione al sole e posti in terreni argillosi, pesanti e a scheletro prevalente

Temperatura di servizio: 17/18°C