



‘OLTAR

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO VERONESE

Vino maturo ottenuto dalle migliori uve di Corvina e Cabernet Franc raccolte nella terza decade di settembre e lasciate ad appassire per circa 30 giorni.

Dopo una lunga fermentazione in tini troncoconici di rovere di Slavonia, viene fatto maturare per lungo tempo in piccoli legni di rovere francese. Un vino rotondo, pieno, armonico e persistente nel sapore e nel profumo. Una fusione di eleganza e carattere. Profumi che ricordano la ciliegia e piccoli frutti rossi con note floreali e di spezie, seguiti da sentori di erbe aromatiche. È un vino ben apprezzabile da giovane con ottime prospettive di crescita qualitativa nell’arco di un decennio. Servire a 18°-20°C in bicchieri ampi.

Nome: ‘Oltar Igt Rosso Veronese

Grado Alcolico: 14%

Produttore: Azienda Agricola Paolo Cottini

Varietà: Corvina 80%, Cabernet Franc 20%

Origine: Valpolicella (VR)

Resa: 60 Q/ha

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: Manuale ed appassimento per 30 giorni

Fermentazione: Tradizionale (circa 25 giorni)

Invecchiamento: 30 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia

Volume: 750ml

Dimensione cartone: 32 cm (L) x 26 cm (W) x 18,5 cm (H)

Peso cartone: 8,500 kg

Contenuto cartone: 6 bottiglie

GENIO DEL PAGO un brand di PAOLO COTTINI

+39 045 2233198 info@paolocottini.it | www.geniodelpago.it



@geniodelpago



Genio del Pago