



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

Soraighe

Ireos

Rosso del Veronese I.G.T.

"Ireos (Iris) è un fiore che da sempre cresce spontaneamente sui terrazzamenti del Veronese, tanto che le sue lunghe radici sostengono il terreno impedendone la dilavazione verso valle. E' un vino complesso ed elegante, rotondo e morbido, che nel calice brilla proprio con i meravigliosi riflessi violacei dell'omonimo fiore selvatico."

Famiglia Bennati



Tipologia: Vino rosso

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara e Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione: Cazzano di Tramigna provincia di Verona

Alcool: 13.50 % vol.

Zuccheri: g/l 4

Acidità totale: g/l 5.5

IN VIGNETO

Tipo terreno: Colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 100 q.li / ha

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze a terrazzamenti

Sistema di allevamento: Prevalentemente pergola veronese

Gestione del vigneto: Meccanica/Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata. Successivamente acini e mosto vengono caricati in appositi vinificatori; qui, l'aggiunta di lieviti selezionati permette un'attenta fermentazione alcolica, un processo che avviene rigorosamente a temperatura controllata (25-28°C) in modo da consentire l'estrazione delle sole parti migliori dell'acino, ovvero le componenti fruttate. Dopo la fermentazione riposa in acciaio per poi affinare in barriques e botte. Un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 180 giorni.

Filtrazione: Il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso intenso, con sentori opulenti di frutta di bosco matura e leggere note speziate di tabacco, caffè e ginepro. Al palato, grazie ai suoi morbidi tannini, è vellutato, complesso ed elegante

Abbinamenti gastronomici: Ottimo in abbinamento con arrostiti di vitello e piatti a base di agnello, nonché funghi e formaggi invecchiati

È Consigliabile far

Ossigenare il vino stappandolo

almeno un'ora prima del

servizio

Servizio: 16-18°C



Bicchiere consigliato

calice ampio