

# Costalago

*speciali*

## Igt Rosso Veronese

**Zona di produzione:**  
la provincia di Verona

**Suolo:**  
terreni collinari di origine  
morenica e vulcanica

**Vitigni:**  
uve tipiche Veronesi

**Raccolta:**  
a mano selezionando i grappoli  
migliori che vengono deposti in  
plateau e lasciati leggermente  
appassire

**Metodi di produzione:**  
fermentazione tradizionale  
sulle bucce con macerazione  
di 2-3 settimane nel mese di  
novembre

**Affinamento:**  
in botte di rovere per 1-2 anni,  
a seconda dell'annata, e  
successivo passaggio in acciaio

**Dati analitici:**  
alcol 14 % vol.,

**Colore:**  
rosso rubino carico

**Bouquet:**  
profumi floreali con note  
di frutta matura

**Sapore:**  
vinoso, morbido e persistente

**Abbinamento gastronomico:**  
paste al sugo, carni rosse ai ferri,  
selvaggina, formaggi

**Consumo:**  
ino da gustare al meglio  
nell'arco di 4 anni

**Temperatura di servizio:**  
18°-20°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it