Giovanna Tantini

ETTORE

I.G.T.

E' il vino, la cui prima annata risale al 2003, dedicato al figlio di Giovanna Tantini. E' un blend di Corvina Veronese e Merlot, le cui uve crescono in 2 specifici vigneti dalle grandi potenzialità. Questo vino è l'espressione della potenza delle uve della zona se vinificate con tecniche adeguate. L'uva Corvina viene fatta appassire in plateaux da 4kg per 20 giorni, mentre l'uva Merlot viene raccolta e vinificata entro l'ora.



Uve	Corvina, Cabernet S., Merlot
Suolo	Origine glaciale (morenico), ghiaioso, calcareo e alluvionale
Altitudine	100 m s.l.m
Forma di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud
Resa per ettaro	60 ql/ha
Data vendemmia	Fine settembre, primi di ottobre
Raccolta	A mano in cassette forate da 4 kg da vigneti selezionati. Appassimento in cella per 15-20 giorni delle sole uve Corvina, alla temperatura di 18°C per mantenere freschezza e profumi varietali
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 28°C distinta per ciascuna varietà. Durante la vinificazione si eseguono delestages per favorire l'estrazione dei polifenoli. Fermentazione malolattica spontanea in barriques francesi
Affinamento	24 mesi in Barriques, 10 mesi in bottiglia
Note degustative	Colore: rosso rubino intenso, profondo, con riflessi violacei Naso: intenso e complesso di frutti rossi, note balsamiche e spezie orientali Bocca: potente, ampio e persistente. Eccellente struttura con tannini setosi e dolci
Cibi da abbinare	Grigliata di carne rosse, pasticci, selvaggina