

BERTANI®



SECCO ORIGINAL VINTAGE EDITION

Verona Igt

Le mode passano, lo Stile resta.

Il primo vino di casa Bertani riproposto nella sua versione originale.

Zona di produzione

Dai vigneti posti sulle colline che circondano la sede storica di Grezzana (Verona).

Terreni

Prevalentemente di natura marno-calcareo ricchi in ferro.

Vitigni

Blend storico di casa Bertani: 80% Corvina, 10% Sangiovese Grosso, 5% Syrah, 5% Cabernet-Sauvignon.

Metodo di produzione

Fermentazione classica. Lunghe macerazioni post-fermentative.

Svinato lievemente dolce e fine fermentazione in legno. Affinamento nella tradizionale botticella veronese da 750 l. di castagno e ciliegio (18 mesi).

Stile

Vino morbido, di buona concentrazione che unisce alla complessità, la ricchezza dei vitigni internazionali, la sapidità e la bevibilità della Corvina e del territorio veronese.

Abbinamenti consigliati

Ideale l'abbinamento con primi piatti mediamente saporiti, carni bianche condite o carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

0,75 l. - 1,5 l.