

SPADA



“EL CENCIO” Rosso Verona I.G.T.

“El Cencio” dal soprannome di Renzo Spada, fondatore e massimo esponente dell’azienda, e’ il vino piu’ rappresentativo della Cantina Spada.

Una selezione di uve Corvinone viene messa ad appassire per 2 mesi mentre le uve di Cabernet-sauvignon e Merlot vengono pigiate fresche per poi essere assemblati in gennaio.

Etichetta stampata su vero legno naturale, come simbolo di storia e tradizione



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti della zona classico-storica della Valpolicella.



VITIGNI: Corvinone appassito 80%, Cabernet 10%, Merlot 10%.



CONTENUTO ALCOOLICO: 14,5 % vol.



VINIFICAZIONE: Vetrocemento.



MATURAZIONE: 2 anni in Barrique Americane.



COLORE: Rosso rubino intenso.



PROFUMO: Complesso con richiami di frutta nera e sottobosco, cioccolato, caffè’ tostato.



SAPORE: Croccante, ampio negli aromi, speziato ma elegante.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Selvaggina, carne grigliata, agnello, capretto formaggi stagionati.



BOTTIGLIA: 750 ml

