



SCAIA PARADISO



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Illasi e Mezzane (Verona)

TIPOLOGIA DI TERRENO

Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Cabernet Sauvignon 10%

ALTEZZA VIGNETI

200 - 300 m s.l.m.

UVE

Rondinella 100%

ETÀ DELLE VIGNE

20-25 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

DENSITÀ IMPIANTO

4.000 - 8.000 Viti Ha.

RESA

90 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: a mano in casse. **Pressatura:** soffice con pneumopressa. **Prima fermentazione:** da uve fresche in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati biologici per 10 giorni.

Seconda fermentazione: il vino viene rifermentato a contatto con le vinacce appassite di Cabernet Sauvignon in acciaio per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

1 anno in tonneaux da 500 litri di rovere.

QUANTITÀ PRODOTTA

20.000 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino dai riflessi porpora. **Profumo:** marasca, piccoli frutti di bosco, frutta rossa candita con note speziate di pepe nero, liquirizia, cacao e tabacco. **Sapore:** morbido e caldo, con una spiccata sensazione vellutata che avvolge la bocca intera.

ALCOOL

14,5% Vol.

ACIDITÀ

5,8 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

9 g/l.

ABBINAMENTO

Primi piatti con tartufo e ragù di carne; carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C - 16 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

6/8 anni.