



Passonero rosso DOC Arcole

Desmontà on pieni kylä Arcolen alueen keskellä, ja sen nimi tarkoittaa "laskettua alas" ("desmontà" veronalaisessa murteessa). Historia kertoo, että Napoleon, joka taisteli Arcolen taistelussa vuonna 1796, ihastui tämän upean maaseudun näkymään ja astui alas kuuluisasta valkoisesta hevosestaan nauttiakseen ja ihaillakseen tätä ainutlaatuista maisemaa,

Arcolen alue on kolmion muotoinen ja se sijaitsee Veronan maakunnan kaakkoisosassa ja Vicenzan maakunnan lounaisosassa. Alue, joka kattaa noin 300 neliökilometrin alueen, on tasainen lounaisosassa, tyypillisten alluviaalisen tasangon piirteiden mukaisesti.

Tällä alueella on sekä matalalla sijaitsevia maalajeja, jotka katsotaan sopiviksi viiniköynnöksille ja ovat pääasiassa "hiekkaisen savisia", että mäkisempiä alueita, jotka koostuvat erittäin vaihtelevista maalajeista, voimakkaasti savisesta punaisesta maaperästä kalkkipitoiseen valkoiseen maaperään, ja jotkut maaperät ovat hyvin kivisiä.

Arcolen DOC-alueella vallitsee suhteellisen yhtenäinen mannerilmasto, jossa on erittäin kuumia ja tukalia kesäkuukausia sekä kylmiä ja sumuisia talvia. Nämä erityispiirteet mahdollistavat viinien tuottamisen, kuten Merlot, Pinot ja monet muut

Rypäleitä maseroidaan 15 päivää kontrolloidussa lämpötilassa. Tämän jälkeen "Ripasso" tehdään Nero d'Arcole Bixio -rypäleiden lietteellä noin 20 päivän ajan. Käymisen jälkeen kypsytetään noin 4 kuukautta suurissa slaavilaisissa tammitynnyreissä (30/60 HI). Kirkastus terästankissa ennen pullotusta ja jatkokypsytyys pulloissa noin 3 kuukauden ajan

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: DOC Arcole

Tuottaja: Bixio Poderi

Rypäle/rypäleet: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vuosikerta: 2020

Alkoholi: 14,0%

Pullokokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Intensiivinen ja syvä rubiinipunainen.

Tuoksu: Hedelmäinen, kirsikkaa ja luumua kiehtovan mausteinen

tuoksu

Maku: Täyteläinen, runsas, suuri, pitkä jälkimaku

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Juusto, Riista, Kana

