



www.levillediantane.it



BUFERA

CLASSIFICAZIONE. Vino rosso secco I.G.T..

UVAGGIO. Corvina Veronese, Rondinella e Merlot.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Il Bufera è un vino rosso ottenuto nel rispetto dell'ingegnoso metodo di vinificazione tipico della tradizione veronese, che esalta l'eleganza e l'espressione aromatica di queste uve. La combinazione di uve veronesi assieme al Merlot dona una struttura complessa in cui la dolcezza e i tannini si sciolgono insieme. Dopo una lenta fermentazione, il vino matura dodici mesi in botti di rovere.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 14.5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.8 grammi per litro.

DURATA. Se il vino viene conservato correttamente a una temperatura di 15 - 16 °C, orizzontalmente senza luce, si mantiene per 4 - 7 anni.

COLORE. Porpora intenso e rubino.

AROMA. Prugne speziate, ciliegie e un accenno di lampone.

GUSTO. Aromi di vaniglia, e sapore di frutta speziata come more e prugne.

SERVIZIO. Aprire almeno un'ora prima e servire in bicchieri larghi e profondi.

ABBINAMENTI. Eccellente con tutti i tipi di carne rossa, alla griglia e arrosto come anche con un buon formaggio invecchiato.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13