

# Hángelos

ROSSO VERONA IGT

Dedicato ai padri,  
le nostre radici,  
che ci hanno trasmesso  
l'amore per la terra.



## PRODUZIONE

Colline moreniche gardesane  
situate nel comune di Lazise.



## SUOLO

Terreno  
ghiaioso-calcareo.



## GRADAZIONE ALCOLICA

16 % vol



## VITIGNI

Corvina, Merlot,  
Rebo.



## VENDEMMIA

Raccolta manuale nella prima  
decade di ottobre.



## VIGNETI

Impianti a filare a  
doppio archetto.



## AFFINAMENTO

Piccole botti di legno.



## CAPACITÀ BOTTIGLIA

750 ml



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## Vinificazione

Dopo un leggero appassimento le uve vengono pigiate e fatte fermentare sulle bucce in contenitori in acciaio per un periodo di circa 20 giorni, con continui rimontaggi. Una volta esaurita la fermentazione viene eseguita la pressatura. Segue la maturazione in piccole botti per 18 mesi.

## Descrizione

Ottimo vino da meditazione, ottenuto solo nelle migliori annate da uve leggermente appassite, affinato in piccole botti. Colore rosso rubino intenso, di buona struttura. Profumo avvolgente con sentori di vaniglia. Palato corposo con note di marasca, cuoio e cioccolato fondente.

## Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati e  
cioccolato fondente.