



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

Arlèo **ROSSO VERONA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione

Da vigneti di colline sassose di medio impasto situati nei comuni di Verona.

Varietà delle uve

Corvina, Corvinone e Rondinella e altre varietà a bacca rossa.

Resa

Fino a 30 hl/ha.

Vinificazione

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.
Macerazione: circa 15 giorni in acciaio inox.

Affinamento

36 mesi tra botti di rovere di Slavonia da 20-30 hl e *tonneaux* da 500 litri di rovere francese.
Almeno 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 14,5 % Vol.
Acidità totale: 6,4 g/l
Zucchero residuo: 2,7 g/l

Descrizione organolettica

Rubino intenso, molto brillante e dalla vivace unghia granata.

Offre un bouquet ricco di fiori, frutta matura e noci, in cui prevale un sentore balsamico e un richiamo al lampone e alle fragoline di bosco. Il palato è equilibrato, la sapidità fa da protagonista, arricchita da tannini avvolgenti e dalla croccantezza del frutto, che è esaltato dalla complessità delle spezie.

La chiusura è molto lunga e rinfrescante.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

Arlèo è un vino da grandi abbinamenti: pasta al sugo di lepre o cinghiale, risotti al *tastasàl* (un macinato di maiale, manzo e vitello); piatti della cucina internazionale quali lo *Châteaubriand*, l'oca in *confit* e preparazioni più "rustiche" come "polenta e *osei*". Perfetto poi con formaggi stagionati: Monte Veronese Vecchio, Asiago Stagionato, Grana Padano 24 mesi.

Longevità

Se ben conservato evolve per lungo tempo.

