Vino Rosso

Il Carisma

Vitigni

Corvina, Corvinone, Croatina e 10% Merlot

Vigneto

Vigneti vocati sulle colline moreniche del Lago di Garda. Microclima gardesano, influenzato dalle brezze del lago, mite con bassa escursione tra il giorno e la notte.
Il vigneto è coltivato a pergola tradizionale.

Produzione

La vendemmia manuale avviene a fine settembre: la parte di uve Merlot viene fatta appassire per circa 20 giorni in modo naturale, in cassette perfettamente areate. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e, successivamente, il vino prosegue con l'affinamento in barrique di rovere francese di media tostatura per 12 mesi.

Note di degustazione

Rosso rubino, luminoso dai riflessi violacei. Il profumo si apre con intense note fruttate di ciliegie mature, prugna con una sfumatura agrumata che ricorda l'arancia rossa. La rosa e la viola tra le sfumature floreali si sposano con un tocco di vaniglia e un inizio di sfumature tostate, di cacao. Strutturato e di buon equilibrio. Buona la lunghezza al sorso, ritornano gli aromi tostati con un richiamo al caffè.

Abbinamenti

Da abbinare a piatti saporiti, primi con sughi o al tartufo. Ottimo con le carni, sia arrosto che alla brace e alcuni piatti di selvaggina, come il cinghiale o il capriolo.

Servizio

Vino rosso strutturato nella fase giovane, regalerà una buona evoluzione con la maturità. Il calice sarà ampio. Temperatura di servizio 16/18°C.

Grado alcolico

13% vol.

Don Bosco ci ha consegnato uno stile unico di vivere e lavorare, una originale miscela di vita e azione che chiamiamo Carisma salesiano. La comunità educante di formatori e salesiani garantisce la formazione del ragazzo portando avanti lo spirito e l'entusiasmo giovanile di San Giovanni Bosco. Questo Santo di metà '800 si spese per il bene della gioventù a 360° preoccupandosi di garantire anche per il futuro, tramite scuole in tutto il mondo, tale opera.

Tenute Giuliari Don Bosco