



Rhagós Ammandorlato

Vino	Rosso dolce
Vitigni	Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni autorizzati 10%
Vendemmia	Selezione manuale e posa in plateau di plastica direttamente in vigna. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperature controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo di fine dicembre-gennaio.
Vinificazione	In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio in acciaio.
Gradazione	15/16°
Abbinamenti	Formaggi piccanti, Carni rosse in agrodolce, Dolci al cioccolato, alle mandorle e pasticceria secca, anche da solo con le modalità di un Porto
Temperatura di servizio	Temperatura Ambiente
Superficie	Uve selezionate in 16 ettari di vigneto di vari anni d'impianto
Esposizione	Ovest - Sudovest
Terreno	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
Forma di allevamento	Pergola Trentina Semplice
Ceppi per ettaro	4200
Acidità	6 - 7 grammi per litro

Az. Agr. Le Ragose - Località "Le Ragose" - 37024 Arbizzano di Negrar (VR)

Tel: 045 7513241 - Fax: 045 7513171

Sito web: www.leragose.com - Email: leragose@leragose.com