



Baltieri
Vino rosso



Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Caratteristiche note di ciliegia marasche, spiccate note di confettura di frutti.

Sapore: Molto strutturato e importante gradevolmente armonico con note di ciliegia sotto spirito.

Abbinamenti e conservazione:

Gli abbinamenti tradizionali sono con i piatti a base di selvaggina, carne alla brace, e con formaggi stagionati. Si consiglia di stappare almeno un' ora prima e degustarlo a temperatura ambiente. Conservare in luogo fresco asciutto.

Varietà:

Corvina Corvinone Rondinella Oseleta

Allevamento:

Guyot su portainnesto 41b

Densità d'impianto:

4500 ceppi ettaro

Resa per pianta:

2,1 Kg per 95 Q.li ettaro

Vendemmia:

metà settembre

Affinamento:

in barriques per 24 mesi

Baltieri

nasce dalla selezione dei migliori grappoli di varietà per la produzione dell'Amarone. L'unione di più annate da differenti barriques e l'estro di Andrea danno vita a questo vino del tutto particolare.



Azienda Agricola Baltieri Andrea & Agriturismo Viticcio dei Ronchi

Via Bisano, 11 ☎ 37141 Mizzole Verona ITALY ☎ P.IVA 03350950238 CF. BLTNDR70C08L781J ☎ REA 329394
Tel. e Fax 045 8841073 ☎ info@viticciodeironchi.it ☎ www.viticciodeironchi.it