



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.
Un vino, la preghiera, vive scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



Pa-Sa-Sù! Rosso del Veronese IGT

Pasasù è una parola del dialetto veronese che sta a indicare un certo atteggiamento di saggia noncuranza, o sereno disimpegno: “*pasa-sù*, passaci sopra, lascia perdere”. E' il consiglio a cui si ispira questo vino rosso da pasto, di buon corpo ma non troppo impegnativo, apprezzato sicuramente anche dai non bevitori abituali.

Zona di produzione: Provincia di Verona

Uve: Rebo, Ancellotta, Sangiovese.

Produzione: i migliori grappoli vengono raccolti in settembre/ottobre e subito pigiati e diraspate. La fermentazione avviene con macerazione del mosto sulle bucce a 20°C, con follature automatiche giornaliere.

Affinamento: dopo mesi in botti di rovere e poi in bottiglia.

Gradazione: 14/15%

Servizio: versare in calici ampi, ad una temperatura di 16°-18°C

Abbinamenti: primi piatti con ragù di carne o di selvaggina, arrostiti, carne alla brace, formaggi.

Formati: bottiglia da 0,75 l e magnum da 1,5 l.