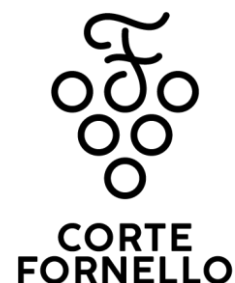




'Il David' Rosso I.G.T. Verona



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese
Raccolta	Fine Ottobre
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 24 mesi in tonneau e 6 mesi in bottiglia.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Profumo speziato con note di tabacco e sottobosco.
Note di degustazione	Sapore pieno, vellutato e persistente.
Abbinamenti	Carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	14% vol.



'Il David' Rosso I.G.T. Verona



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Corvina Veronese
Harvest	End of October
Yield per Hectare	60 HL
Vinification	Fermentation on the skins at a controlled temperature. Ageing for 24 months in mid-sized cask and 6 months in the bottle.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Intense ruby red.
Aroma	Spicy scent with hints of tobacco and undergrowth.
Tasting notes	Rounded, velvety and lingering.
Serving suggestion	Grilled meat, game, mature cheeses.
Serving temperature	18°C
Alcohol by volume	14% vol.



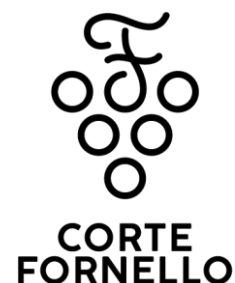
'Il David' Rosso I.G.T. Verona



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Corvina Veronese
Lese	Ende Oktober.
Ertrag pro Hektar	60 HL
Weinbereitung	Vergärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur, Ausbau für 24 Monate in Tonneaux und 6 Monate in der Flaschen.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Intensives Rubinrot.
Nase	Würziges Bouquet mit Noten von Tabak und Unterholz.
Gaumen	Voller, samtiger und anhaltender Geschmack.
Passt gut zu	Gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
Serviertemperatur	18°C
Alkoholgehalt	14% vol.



'Il David' Rosso I.G.T. Verona



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese
Recogida	Finales de Octubre.
Cosecha por hectárea	60 HL
Vinificación	Fermentación sobre los hollejos a temperatura controlada. Maduración durante 24 meses en tonneau y 6 meses en botella.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Intenso rojo rubí.
Aroma	Aroma especiado con notas de tabaco y maleza.
Notas de cata	Sabor intenso, aterciopelado y persistente.
Maridajes	Carnes a la parrilla, caza, quesos curados.
Temperatura de consumo	18°C
Graduación Alcohólica	14% vol.