

# Neropasso

*Rosso Veneto*

Indicazione Geografica Tipica

**Denominazione:** Rosso Veneto IGT.

**Zona di produzione:** Veneto.

**Tenore alcolico:** 13,5%.

## *Esame Organolettico*

**Colore:** rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento

**Profumo:** speziato con sentori di frutta rossa matura, ciliegia, amarena e composta di prugne.

**Sapore:** palato fine e vellutato con tannini morbidi sul finale e persistente.

**Temperatura di servizio:** 18°-20° C.

**Abbinamento consigliato:** Pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati.

## *Terreno*

*In linea generale il terreno può essere distinto in: terreno marrone o rosso su limo o su rocce fertili del periodo Cretaceo; terreno rosso compatto su basalto; terreno rosso compatto su calcare del periodo dell'Eocene. Ciascuna vallata presenta composizioni differenti, anche se in ogni caso si può constatare in modo generale un'alta concentrazione calcarea, con una grande quantità di pietre e sassi nel primo mezzo metro di terreno.*

## *Maturazione*

*Una parte delle uve è parzialmente appassita prima della soffice pigiatura. In seguito il vino viene affinato parte in acciaio e parte in Tonneaux.*

## *Appassimento*

*Il NEROPASSO è ottenuto parzialmente da uve appassite.*

*L'Appassimento delle uve è un metodo unico, che da sempre ha caratterizzato la produzione dei vini del nostro territorio. La tecnica di Appassimento ha le sue radici in un passato molto lontano e sin dall'epoca dei Romani se ne fa memoria. Nei secoli questa tecnica di "seccare" le uve prima della pigiatura si è perfezionata e oggi contraddistingue la produzione di grandi vini.*

*L'esperienza che serve per portare al giusto appassimento le uve destinate al Neropasso è molto elevata. Per ottenere un ottimo vino l'Appassimento è fondamentale. È una fase molto critica e delicata, legata anche al ciclo delle stagioni. Le uve, sane e perfettamente mature, sono selezionate al momento della raccolta manuale. Si scelgono i grappoli più spargoli, con gli acini non troppo vicini tra loro, così che lascino circolare l'aria. I grappoli sono adagiati in ampie cassette di plastica traforata, per garantirne l'ottima aerazione. Le cassette sono impilate nel fruttajo, un ampio locale areato e sono periodicamente controllate in modo che l'appassimento avvenga in modo perfetto.*

