



Dindo

Rosso Veronese

Indicazione geografica tipica

Barisol

Comfort wine
per chi ricerca in un bicchiere di vino
la semplicità di un gusto autentico.

*Pleasant wine
for those who are looking for the simplicity
of an authentic taste in a glass of wine.*



Dindo



1h



15 / 18 °C



Balloon

Rosso Veronese IGT Barisol

Uvaggio

Corvina Veronese 30%, Corvinone 30%,
Rondinella 30%, Croatina 10%

Grape varieties

Corvina Veronese 30%, Corvinone 30%,
Rondinella 30%, Croatina 10%

Vinificazione

Le uve per la produzione del Barisol vengono raccolte nell'ultima decade di settembre. Dopo un breve appassimento delle uve, vengono pigiate. La macerazione dura per 15 giorni a bassa temperatura costante (18 °C).

Vinification

The grapes for the production of Barisol are harvested in the last week of September. The grapes are dried for about 20 days. The maceration lasts 15 days at a constant temperature (18 °C).

Affinamento

12 mesi in botti di rovere

Ageing

12 months in oak barrels

Note organolettiche

Vino rosso avvolgente e di struttura. Al naso presenta note che ricordano le spezie, vaniglia, tabacco e cuoio, che si intrecciano con sentori di frutta sotto spirito. Al palato si presenta morbido, con tannini delicati ed eleganti.

Organoleptic notes

Enveloping and structured red wine. The nose has notes of spices, vanilla, tobacco and leather, together with hints of fruit under spirits. On the palate it is soft, with delicate and elegant tannins.

Temperatura di servizio: 15 / 18 °C

Service temperature: 15 / 18°C

Gradazione alcolica: 14%

Alcoholic content: 14%

Abbinamenti consigliati

Primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi freschi.

Serving suggestion

Pasta, white and red meats, young cheese.

Proudly made in Valpolicella / ITALY

www.vinidindo.it