



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

ARLÈO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO VERONA

Zona di produzione

Da vigneti di colline sassose di medio impasto situate nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano di Valpolicella.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (85%) con appassimento delle uve per un periodo di circa 30 giorni, Cabernet Sauvignon e Merlot (15%).

Resa

Ogni 100 chili di uva si producono 50-55 litri di vino.

Affinamento

42 mesi tra botti di rovere di Slavonia da 20-30 hl e *barriques* da 225 litri di rovere francese. Almeno 12 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 14% Vol.
Acidità totale 6 g/l
Zucchero residuo: 3,8 g/l

Descrizione organolettica

Rubino intenso, molto brillante e dalla vivace unghia granata, offre un bouquet austero, molto complesso e perfettamente armonico, di composta potenza e dal ricco ventaglio olfattivo: *pot pourri* di fiori, gherigli di noci e fichi secchi, sottobosco, humus e umori fungini, sentori ferrosi e di grafite, per chiudere con un ritorno fruttato al lampone e fragoline. Al palato – molto equilibrato – si avverte una grande struttura, arricchita da tannini avvolgenti, maturi e vibranti al tempo stesso, e da una freschezza agrumata molto piacevole; verso il finale fanno capolino aristocratici sentori di cacao amaro e radici di china; la chiusura è molto lunga e rinfrescante.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

Arlèo è un vino da grandi abbinamenti: pasta al sugo di lepre o cinghiale, risotti al *tastasàl* (un macinato di maiale, manzo e vitello); piatti della cucina internazionale quali lo *Châteaubriand*, l'oca in *confit* e preparazioni più "rustiche" come "polenta e osei". Perfetto poi con formaggi stagionati: Monte Veronese Vecchio, Asiago Stagionato, Grana Padano 24 mesi.

Longevità

Se ben conservato evolve per lungo tempo.

