

# Le Marognole



## Rosso Verona IGT "el Nane"

**Tipologia:** Rosso Verona IGT

**Uvaggio:** Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (15%), Croatina (15%)

**Origine:** Vino che nasce dal ricordo di "nonno Giovanni", detto "el Nane".

Questo vino si produce con le uve provenienti dai 5 ha di proprietà, nel comune di Marano di Valpolicella, situati in località Marognole, su terreni morenici, calcarei e tufacei.

**Vinificazione:** il Rosso Verona IGT "El Nane" si ottiene dall'appassimento di circa 100 giorni delle uve scelte con estrema cura. Successivamente vengono pigiate e fermentate per circa un mese, a temperatura controllata.

**Affinamento:** 24 mesi in botti nuove da 20 hl di rovere francese.

**Vita sullo scaffale:** 10-15 anni.

**Note organolettiche:** Vino che unisce forza e bevibilità. Spiccano profumi intensi di ciliegia sotto spirito.

**Consigli di abbinamento:** accompagna cibi importanti, come arrostiti e grigliati di carne. Ottimo con formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**  
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)  
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114  
[info@lemarognole.it](mailto:info@lemarognole.it) [www.lemarognole.it](http://www.lemarognole.it)  
Part. IVA 03379350238