

Irresistibile ROSSO

**Dalla sapienza di quattro generazioni
l'Azienda Agricola Desmontà produce
un nettare Doc che inebria il palato**

In un angolo incantevole del Veneto, che ha spinto un famoso imperatore del passato a scendere dal suo cavallo bianco per ammirare tanta bellezza, risiede la storia di una passione autentica e di una saggezza produttrice che ha attraversato oltre un secolo. Ad Arcole, una splendida zona a sud-est di Verona alla quale dal 2000 è stata concessa la qualificazione di Doc, nel 1796, tra i combattimenti della battaglia di Arcole, Napoleone si concesse una sosta, affascinato dalla vista della campagna. Ed è a quell'evento storico che fa riferimento in dialetto veronese la parola "desmontà", (sceso da cavallo) a sua volta adottata come denominazione di un'azienda agricola che opera da sempre nel segno della tradizione. Al timone, la famiglia Bixio, impegnata nell'arte della coltivazione della vite da ben quattro generazioni. Oggi l'Azienda Agricola Desmontà di Bixio Emilio produce vini di qualità da un buon compromesso fra i vecchi sistemi di coltivazione e tecnologia moderna nella cantina. Il microclima di questa zona, caldo, umido e ventoso, favorisce la ricchezza e la maturità dei frutti mentre il terreno, completamente sabbioso, aiuta ad avere tannini delicati e serici.

Tra i fiori all'occhiello dell'Azienda Agricola Desmontà trionfa il Nero D'Arcole Doc (Vitigno: 80% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon – 10% "Segreto dell'Enologo"). Il nettare nasce da una selezione manuale delle uve, successivo appassimento in ambiente controllato per 40-45 giorni, macerazione e successiva fermentazione di 10/15 giorni a temperatura controllata. L'affinamento è di circa 9 mesi (gennaio-settembre) 50% in tononi e 50% in botti grandi in Rovere di Slavonia. Il risultato è irresistibile.

Il colore è rosso profondo, il profumo offre un frutto in netta e polposa evidenza: spiccano note di ciliegia, cacao e tabacco accompagnate dalle spezie. Il sapore è di eccezionale potenza e raggiante suadanza gustativa. Morbido e persistente, piacevolmente tannico con ricordi di confettura. Ideale con i piatti a base di carne, anche grigliata, con selvaggina e formaggi stagionati anche piccanti, va servito alla temperatura 18-20° C. E l'esperienza di gusto diventa totale.

Azienda Agricola Desmontà di Bixio Emilio

Per informazioni sui prodotti rivolgersi all'azienda commerciale di proprietà di Bixio Emilio

Istituto Enologico Italiano Spa - Via Nazionale 4 - Soave (Vr)

Tel. 0456104822 --www.istitutoenologico.it

