

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto situato nel comune di San Pietro in Cariano ad una altitudine di 200 metri, con esposizione sud-ovest.

Questo vino prende il nome dal fondatore dell'azienda Angelo Manara, soprannominato "Vecio Belo".

VITIGNI: Corvina 70% - Rondinella 20% - Dindarella e altri vitigni autoctoni 10%

PIGIATURA E FERMENTAZIONE: Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e

fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO:

L'affinamento in serbatoi di acciaio inox da 100 hl ha la durata di 18 mesi.

L'affinamento in bottiglia ha la durata di 6 mesi

COLORE: Rosso rubino carico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

BOTTIGLIA: 75 cl.

ABBINAMENTI:

Indicato con primi e secondi piatti in genere, ma anche con arrostiti e carne alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°/14°C.

