



Premi e Recensioni

2008

- 96 Points Gold Medal Concorso Enologico Internazionale Vinality
- Bottiglia 2008
- Concorso enologico Internazionale 2015 - DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

2009

- 92 Points Luca Maroni
- 90 Points I Vini di Veronelli
- Bottiglia 2009
- Decanter Wine Awards Uk 2014 BRONZE Medal
- Wine Awards Mundus Vini 2012 GOLD Medal

2010

- 96 Points Luca Maroni 3^ Miglior Vino Rosso d' Italia
- 86 Points I Vini di Veronelli
- 3^ Miglior Vino Rosso
- 3^ MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA Luca Maroni 2016
- Annuario dei Migliori vini italiani 2016

2013

- 96 Points Luca Maroni 3^ Miglior Vino Rosso d'Italia
- 95 Points Gold Medal The Wine Hunter Award Merano Wine
- Merano Wine Festival 2020
- The WineHunter Award 2020
- Guida ai vini del Veneto e Vitae 2021
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2021
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2022
- Guida I Vini di Veronelli 2022
- Decanter 2022

Denxo Veneto IGT

Vitigni

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% "segreto dell'enologo" dai vigneti di nostra proprietà.

Vigneto

I vigneti sono situati nel piccolo paesino Desmontà, nel sud-est di Verona. La zona è pianeggiante con terreni sabbioso-argillosi. Il clima è continentale: afoso e caldo durante le estati e freddo e nebbioso negli inverni. Queste caratteristiche, così simili all'area di Bordeaux, hanno permesso alle varietà internazionali di trovare il luogo ideale per svilupparsi.

Tecnica produttiva

Solo i grappoli migliori, dopo un controllo del livello di maturazione e sanitario, vengono messi ad appassire per 45/50 giorni in un ambiente controllato. Dopo la fermentazione, si affina per 12 mesi in tonneau di rovere francese e altri 12 mesi in tonneau di rovere americano. Assestamento in vasca prima dell'imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica

Circa 15,5 % vol.

Caratteristiche

Colore: un porpora intenso che si avvicina al nero, concentrato brillante.
Profumo: complesso e profondo con note di frutti rossi maturi come prugna, mora e ciliegia. Sentori di liquirizia, legno tostato e tabacco.
Sapore: formoso, ricco, rotondo e denso.

Abbinamenti

Perfetto da solo come vino da meditazione. Ottimo con formaggi stagionati e mostarda e stufati di carne.

Temperatura di servizio: 18°-20°C. Usare bicchieri larghi di alta qualità