

# DEI SIORI Rosso Veronese IGT

“**D**ei Siori” è un’espressione dialettale di origine veneta. I fratelli Fasoli, ispirandosi all’antica raffinatezza delle famiglie signorili di Verona, hanno creato il vino “**D**ei Signori”, un rosso che porta con se la storia di una regione e dei suoi abitanti. Un abbraccio che consola la malinconia di un’epoca perduta e riporta in vita i suoi antichi saperi. Un sorso di passato che plasma ricordi mai vissuti.

“**D**ei Siori” is an saying found in Veneto dialect. The Fasoli brothers, taking inspiration from the ancient sophistication of the noble families of Verona, created “**D**ei Signori”, a red wine that brings with it the history of a region and its inhabitants. A warm embrace that consoles the melancholy of a lost time and ancient know-how, this wine is a taste of the past that holds memories that were never lived.



## COLORE

Rosso rubino limpido e

## COLOR

Clear ruby red, almost



## PROFUMO

Le noti del legno non sovrastano il profumo intrinseco e naturale del vino. I sentori di prugna e di viola regalano la profondità e la lunghezza del sottobosco.

## AROMA

The notes of wood do not cover the intrinsic and natural aromas of the wine. The notes of prune and violet give complement the deep and long aromas of undergrowth.



## GUSTO

Vino morbido e vellutato. La chiusura è leggermente tannica con una punta di mineralità. Straordinariamente elegante nel finale.

## TASTE

Soft, velvety wine. The finish is slightly tannic with a hint of minerality and extraordinary elegance.



Merlot  
Pinot Nero



## VENDEMMIA

Vendemmia manuale a metà Agosto per le uve Pinot Nero, nei primi quindici giorni di settembre per le uve Merlot.

## HARVEST

The Pinot Nero grapes are harvested manually from mid-August whilst the Merlot grapes are harvested, also manually, in the first half of September.



## SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, sabbioso e sassoso.  
Pergola Corta Veronese e Guyot  
60 quintali per ettaro.

## SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Chalky, sandy and stoney.  
Pergola Corta Veronese and Guyot.  
6 tonnes per hectare.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in vasche d’acciaio a temperatura controllata. L’affinamento prosegue in tonneau di secondo/terzo passaggio per circa 24 mesi.

## WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are fermented in stainless steel vats at a controlled temperature. The wine is left to mature in tonneau that have been used already (2nd or 3rd passage) for approximately 24 months.



## ALCOL

15 % by vol.

## ALCOHOL CONTENT

15 % by vol.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C

## SERVING TEMPERATURE

18 - 20 °C



## FORMATO BOTTIGLIE

750 ml

## FORMATS AVAILABLE

750 ml



## GASTRONOMIA

“**D**ei Siori” si abbina perfettamente ai piatti tipici della tradizione Veronese. Trippe, polenta e soppressa, formaggi stagionati, brasati.

## FOOD & WINE PAIRING

“**D**ei Siori” matches perfectly with traditional Veronese dishes such as tripe, polenta and “soppressa”, and braised meats.



## MUSICA

Classica

## MUSIC PAIRING

Classic



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2017	LUCA MARONI	93/99