



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

ROSSO VERONESE
Indicazione Geografica Tipica
BARISOL

*Comfort wine
per chi ricerca in un bicchiere di vino
la semplicità di un gusto autentico.*



Uvaggio: Corvina Veronese 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Croatina 10%.

Vinificazione: Le uve per la produzione del Barisol vengono raccolte nell'ultima decade di settembre. Dopo un breve appassimento delle uve, vengono pigiate. La macerazione dura per 15 giorni a bassa temperatura costante (18 °C).

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.

Note organolettiche: Vino rosso avvolgente e di struttura. Al naso presenta note che ricordano le spezie, vaniglia, tabacco e cuoio, che si intrecciano con sentori di frutta sotto spirito. Al palato si presenta morbido, con tannini delicati ed eleganti.

Abbinamenti consigliati: Primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 15/ 18 °C.

Gradazione alcolica: 14%.

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

ROSSO VERONESE
Indicazione Geografica Tipica
BARISOL

*Pleasant wine
for those who are looking
for the simplicity of an authentic
taste in a glass of wine.*



Grape varieties

Corvina Veronese 30%, Corvinone 30%,
Rondinella 30%, Croatina 10%

Vinification

The grapes for the production of Barisol
are harvested in the last week of September.
The grapes are dried for about 20 days.
The maceration lasts 15 days at a constant
temperature (18 °C).

Ageing

12 months in oak barrels

Organoleptic notes

Enveloping and structured red wine.
The nose has notes of spices, vanilla, tobacco and
leather, together with hints of fruit under spirits.
On the palate it is soft, with delicate
and elegant tannins.

Serving suggestion

Pasta, white and red meats, young cheese.

Service temperature:

15/ 18°C

Alcoholic content:

14%

www.vinidindo.it