



CORVINA



Tipo: Rosso

Classificazione: IGT

Vitigno: 100% Corvina Veronese

Area di produzione: Valpolicella

Suolo: Calcareo, oceanico

Altimetria: 150-400 m

Vigneto: Pergola Veronese, guyot

Clima: Continentale con buoni sbalzi termici per un'ottima maturazione delle uve

Vendemmia: Manuale, fine settembre inizio ottobre

Resa per ettaro di uva: 120 qli/ha di cui il 40% selezionato e atto a produrre Amarone

Vinificazione: L'uva, raccolta a mano, viene pigiata e fatta fermentare per 10/15 giorni

Maturazione: In vasche di acciaio inox per 15 giorni

Affinamento: Qualche settimana

Colore: Rosso rubino di buona intensità

Profumo: Intenso e fruttato, ricorda la fragranza tipica della marasca della Valpolicella.

Leggermente erbaceo e con note di pepe nero

Sapore: Secco, abbastanza morbido, con la tipica freschezza e tannicità date dalla Corvina in purezza

Grado alcolico: 13% vol.

Abbinamento gastronomico: Vino da apprezzare in gioventù, che si abbina con i piatti della tradizione veronese come la celebre pasta e fasioi, salumi e carne salà

Temperatura di servizio: 14-16 °C