



## 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