

CORVINA VERONESE



ZONA DI PRODUZIONE Valpolicella Classica

ETTARI DI VIGNETO 3 ha

RESA IN HL PER ETTARO 30 hl

UVA Corvina 100%

TERROIR Terreni rossi e bruni con una certa concentrazione calcarea e argillosa. Tipica della Valpolicella la presenza di sassi nel terreno. Il clima è favorito dai colli Lessini che proteggono i vigneti dalle correnti fredde provenienti da nord e dal Lago di Garda ad Ovest, ottimo per mitigare la temperatura specialmente nei mesi invernali.

PRODUZIONE IN VIGNA 45 q.li\ha

VINIFICAZIONE In rosso

VENDEMMIA ED LAVORAZIONE Raccolta delle uve a mano nel mese di Settembre, pigiatura soffice per mantenere integri i profumi e aromi dell'uva.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO 12 mesi in botti di rovere francese (225 lt) e 6 mesi in tini di acciaio inox

TAPPO Sughero qualità Extrissima 26x44

TIPOLOGIA DI BICCHIERE Bicchiere per vini rossi evoluti ed eleganti

TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA Bordolese

RESIDUO ZUCCHERINO 7 gr/l

ESTRATTO SECCO 26 gr\lt

ALCOL 14%

ACIDITÀ 5,7 gr\lt

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud-ovest

ANALISI VISIVA E SENSORIALE Colore rosso rubino con sentori di ciliegia, freschezza non aggressiva e un leggero tannino in evoluzione dato dal legno.

ABBINAMENTO CIBO-VINO Perfetto con carni rosse e formaggi semi stagionati

DECANTER No

LONGEVITÀ 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 gradi

PACKAGING Scatola di cartone per 6 bottiglie