

## VERONESE ROSSO IGT CORVINA



**Classificazione:** Corvina Veronese IGT

**Zona di Produzione:** Fumane di Valpolicella, zona collinare tra 150 e 250 mt. s.l.m.

**Uve:** Corvina Veronese

**Sistema di Allevamento:** Pergola Trentina

**Età delle viti:** 25 anni

**Densità Di Impianto:** 3000 viti per ettaro

**Carico di gemme:** 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto)

**Esposizione:** Sud - Sud Ovest

**Caratteristiche del Terreno:** Per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro.

**Epoca di Vendemmia:** Seconda quindicina di Settembre, raccolta manuale. Surmaturazione naturale in fruttajo per circa 60 giorni.

**Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura delle uve nei primi giorni di dicembre, temperatura di fermentazione tra i 20° - 22° C., durata della macerazione 20 giorni con rimontaggi giornalieri periodici.

**Affinamento:** Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesse per 12 mesi.

**Note di Degustazione:** Dal colore vivo, rosso porpora. Sprigiona un bouquet di frutti rossi e ciliegia macerata con note lievemente tostate con evidenze di cacao e caffè.

Al gusto è morbido, pieno ed armonico, di ottima lunghezza e persistenza.

**Gradazione Alcolica:** 14,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 18° - 20° C.

**Abbinamenti:** Piatti a base di selvaggina, carne alla brace e

brasati. Data la sua ricchezza, si presta bene all'abbinamento con formaggi stagionati.