

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 fruttaio 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.