

CORVINA

IGT VERONA



UVE
100% Corvina

PROVENIENZA
Vigneti selezionati situati sulle colline veronesi.

VINIFICAZIONE
Le uve, accuratamente selezionate in vigneto, vengono raccolte a mano e poste a riposare in ampi fruttai per circa 8 giorni. Successivamente vengono sottoposte a delicata pigia-diraspatura. Segue una fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni e un successivo affinamento in botti di legno di rovere, che conferisce al vino equilibrio e rotondità.

CARATTERISTICHE
Vino dal colore rosso di bella intensità. Profumo fruttato di ciliegia e frutti rossi selvatici dal ribes alle more, con sentori di tabacco e venature speziate. Un leggero bouquet di fiori appassiti e note di liquirizia. Al sorso si denota buon equilibrio e struttura, con sensazioni di vaniglia e ciliegia, che si fondono persistenti.

ABBINAMENTI
Si accompagna perfettamente a primi piatti saporiti, secondi di arrostiti, carne alla griglia e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol