

## Corvina Veronese IGT "Corte Agnella"

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto.** Da soleggiati vigneti collinari esposti a sud ovest, nel comune di Marano, nel cuore della Valpolicella Classica, posti a 300 metri di altitudine. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



**Uve.** 100% Corvina Veronese. Selezione manuale dei grappoli in settembre/ottobre.



**Vinificazione.** Pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 10 giorni.



**Affinamento.** Maturazione in serbatoi di acciaio inox e breve affinamento in bottiglia.



**Note gustative.** Colore rosso rubino intenso. Al naso si evidenzia un bouquet che ricorda la ciliegia e la marasca, con sentore di piccoli frutti e di speziato tipico della varietà. Gusto vellutato, morbido, di buon corpo e persistente. Il retrogusto preserva una bella freschezza ed acidità. Vino ricco e superbo, vede esaltare la peculiarità della Corvina.



**Analisi.** Alcol 13,2% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,7 g/l; Estratto secco netto 28 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con piatti a base di pasta, pollo, agnello, carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16 - 17 ° C.



**Bottiglia.** "Madleine" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

