

Corvina Veronese "Vendemmia tardiva"



Regione. Lago di Garda, Veneto.



Uve. Corvina Veronese da vendemmia tardiva, con basse rese di produzione e raccolta a mano.



Vinificazione. Pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce per 10/15 giorni.



Affinamento. Il vino affina per circa 9 mesi in botti di legno: 50% del vino in botti di rovere di Slavonia mentre il restante 50% in barrique francesi in rovere di Allier.



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. Gusto vellutato, morbido, di gran corpo, persistente. Vino ricco e superbo che esalta le peculiarità della Corvina.



Analisi. Alcol 14% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l; Estratto secco netto 30,5 g/l.



Gastronomia. Grande vino rosso ideale con piatti di carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16-17 °C.



Bottiglia. Nuova elegante e pesante bottiglia Superbia da 750 ml (in cartone da 6 bt).

