

Merlot Corvina Veneto IGT - Di Giorno



Regione. Verona, Veneto.



Uve. Merlot 80% e Corvina Veronese 20%.



Vinificazione. Uve selezionate e raccolte a mano tra fine settembre e ottobre. Dopo una pigiatura soffice le uve vengono vinificate utilizzando le più moderne tecniche per i vini rossi, con macerazione di 10-12 giorni a contatto con le bucce.



Note gustative. Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei all'unghia. Al naso è una delicata combinazione tra le note di frutta rossa (ciliegia e prugna) tipiche del Merlot e le eleganti note di spezie ed erbe aromatiche tipiche della Corvina. Il matrimonio tra le varietà si traduce in un vino morbido, di buon corpo, equilibrato, maturo, avvolgente e di buona grinta.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, salumi, formaggi, carni e selvaggina. Servire a temperatura ambiente sui 16-17 °C.



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

