



Corvina
Veronese



Corvinone



Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Provincia di Verona

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola con una densità di 3000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO

Da una resa di 18.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 126 ettolitri di vino

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda metà del mese di Settembre. Le uve posizionate in cassetta vi rimangono ad appassire per alcune settimane.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve. La fermentazione ha una durata di circa 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 20°C.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 12 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Conservabile per 3-5 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO

Profumo intenso, di frutta rossa e confettura di ciliegie, speziato e avvolgente.

SAPORE

Sapore intenso, in perfetta sintonia con il profumo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per un sostanzioso antipasto all'italiana, primi piatti di carne, risotti strutturati e secondi piatti di carne. Ottimo con i formaggi!

FORMATI DISPONIBILI

750 mL, bag in box 3 litri

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 14.0 % vol