



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

BIB CORVINA

La Corvina Veronese per eccellenza è il vitigno rosso autoctono della provincia di Verona dalla quale si producono i grandi vini rossi. Di sostanziosa acidità permette la nascita di questo vino dove si equilibrano perfettamente la buona struttura, l'alcolicità moderata, la piacevolezza e l'intensità dei profumi.



Vitigni

100% Corvina veronese

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica.

Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m.

Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento

Pergola trentina con densità di circa 4000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Da una resa di circa 7.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 50 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nella seconda metà del mese di settembre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura delle uve.

La macerazione ha una durata di circa 7 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 18-20°C.

La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

Shelf life

Si apprezza in annata.

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Profumo elegante, fine con spiccati sentori di frutta rossa tra i quali primeggia la ciliegia matura.

Sapore Armonico, saporito e pieno.

Temperatura di servizio 16°-18°C
Si accompagna ad antipasti, risotti, carne rosse e bianche.

Formati disponibili 3 litri

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 13,0% vol