



Corvina Veronese

IGT



VITIGNI

100% Corvina



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi e Oasi Musella, provincia di Verona. Altitudine 175 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo medio-impasto alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 120 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia manuale nel mese di ottobre al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 8-10 giorni. Successiva pressatura soffice. Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.



COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.



PROFUMO

Avvolgente con sentori fruttati di frutta rossa e note speziate.



SAPORE

Piacevolmente fruttato ed equilibrato.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con primi piatti saporiti e tutti i tipi di carne e formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C – 18°C



ALCOL

12 % Vol.