

CORVINA DEL VENETO



DENOMINAZIONE

CORVINA IGT VENETO

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5 % VOL

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA ZONA DOC VALPOLICELLA, IN LOCALITÀ CAMPIANO, NEL COMUNE DI CAZZANO DI TRAMIGNA

TIPO DI UVA

100% CORVINA

PRODUZIONE PER ETTARO

12 T

VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENDEMMIATE A MANO VENGONO SUBITO PIGIA POI INIZIA LA FERMENTAZIONE AD UNA TEMPERATURA CHE VIENE CONTROLLATA GIORNALMENTE E VA DA UN MINIMO DI 18°C AD UN MAX DI 22°C. LA MACERAZIONE DURA CIRCA 7-8 GIORNI A SECONDA DELLE CARATTERISTICHE DELL'UVA E DELL'ANNATA. IL VINO VIENE FERMENTATO ED AFFINATO IN ACCIAIO, IN QUANTO AIUTA A PRESERVARE LA FRESCHEZZA E LE SPEZIE AROMATICHE. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO, IL VINO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 3 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA

COLORE ROSSO RUBINO. AL NASO EVIDENZIA PROFUMI DI CILIEGIA FRESCA, BACCHE NERE E PEPE. MEDIAMENTE INTENSO CON UN TANNINO BEN INTEGRATO E BILANCIATO. AL GUSTO, SENTORI DI FRUTTI SCURI E CILIEGIE, CIOCCOLATO FONDENTE E NOTE SPEZIATE

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

INDICATO CON PRIMI PIATTI MEDITERRANEI, CON CARNI ARROSTITE E CARNI ALLA GRIGLIA

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

16-17° C

WWW.MONTETONDO.IT

