

CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno Corvina Veronese.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotta da uva Corvina raccolta nei vigneti di proprietà ubicati nel comune di Sommacampagna.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 metri s.l.m., terreno calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Prima decade di ottobre.

Vinificazione Immediata pigiadiraspatura soffice, segue fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Lunga macerazione di contatto con le bucce con ripetuti rimontaggi per facilitare l'estrazione polifenolica e aromatica.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino intenso brillante. Al naso ciliegia, frutti di bosco e spezie quando giovane, cannella, anice stellato e liquirizia se invecchiato.

Vol. 14%.

Abbinamento consigliato Ottimo a tavola con salumi, carni e formaggi semistagionati. Eccellente nei barbecue estivi, può essere servito a una temperatura di 15°C con il pesce alla griglia.

Temperatura di servizio 15°C - 17°C.



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA