



Corvina Veronese Igt Rosso Biologico

Vino rosso ottenuto con pigiatura soffice di uva Corvina, coltivate nella provincia di Verona da agricoltura biologica.

Profumo fruttato e speziato con note terziarie piacevoli. Dal gusto asciutto, pieno e fine.

Uvaggio

Corvina da conduzione biologica

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nell'areale ovest della provincia veronese e presentano terreni calcareo ghiaiosi, da cui scaturiscono le caratteristiche salienti di questo vino.

Vinificazione

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e la vinaccia vengono fatti fermentare in appositi serbatoi termocontrollati per circa 15 giorni, con temperature che vanno dai 18 ai 20 °C e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a estrazione completa di aromi e colore senza necessità di pressatura. Segue un giusto affinamento in acciaio e breve sosta in botte grande di rovere prima di essere imbottigliato.

Corvina & Cucina

È l'ideale con primi piatti a base di pasta, con salumi in genere e formaggi freschi; quando possibile lo si utilizzi nella preparazione dei piatti stessi.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

