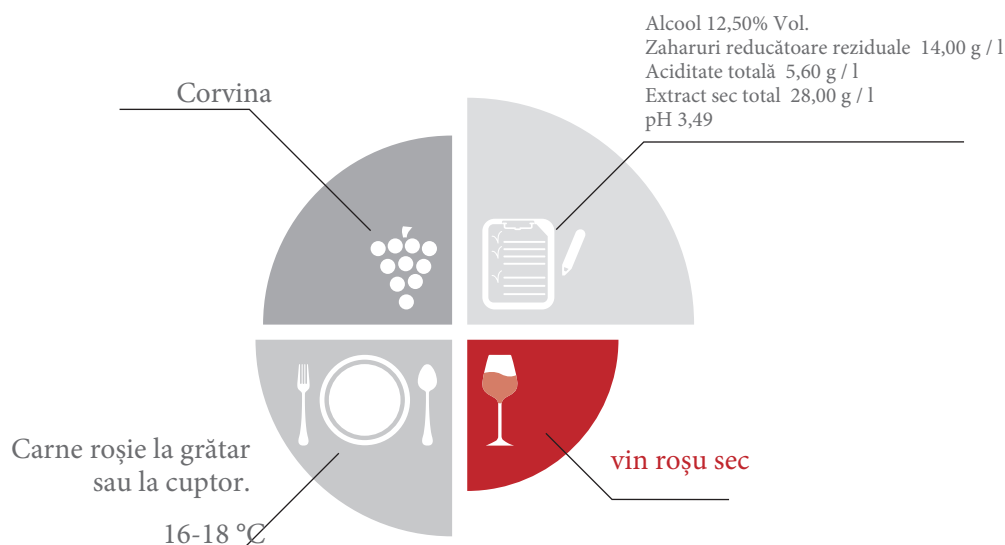


CORVINA VERONESE IGT



*Corvina este regina strugurilor roșii
veronezi, tipici zonei Valpolicella.*

VIIILE

Locație: zona Valpolicella.

Altitudine: 100-200 metri deasupra
nivelului mării.

Tipul de sol: extrem de variat, dar în
principal calcaros și argilos.

Sistem de susținere: pergolă.

Vârsta viței de vie: 20-25 ani.

Muguri pe butașul de viță de vie: 18-24.

Densitate: 3.300-3.500 plante pe hectar.

Randament pe hectar: 90 hl

PROCESUL DE RODUCȚIE

Recoltare: cules manual începând din 20
septembrie.

Vinificație: zdrobire și deziorchinare
struguri, urmată de macerare peliculară
timp de 10 zile cu perforarea căciulii
programată de 3 ori pe zi timp de 20 de
minute. Presare blândă și fermentare la
temperatură de 25 -28 °C. Maturare în
rezervoare din inox până în februarie.
Fermentație malolactică completă.
Stabilizare naturală.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu.

Buchet: picant, cu note de cireșe roșii și
amarene (cireșe amare).

Gust: moale și rotund, cu taninuri blânde
care se integrează perfect în textura vinului.
Un final lung și dulce.



VIVALDI