



CORVINA VERONA IGT

Corvina este regina strugurilor roșii veronezi, tipici pentru zona Valpolicella.

Culoare: roșu rubiniu.

Aromă: picant, cu note de cireșe și cireșe negre.

Gust: moale și rotund cu taninuri dulci care se îmbină bine cu textura vinului. Finalul este lung terminându-se cu note picante.



SOI DE STRUGURI:

100%

Corvina



STIL:

vin roșu sec



STICLA:

750ml



TEMPERATURA

DE SERVIRE:

16° | 18° C



ALCOOL

12,50% vol

VIIILE

Situate în inima zonei Valpolicella la o altitudine cuprinsă între 100 și 200 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: foarte variat, dar în principal calcaros și argilos. Vița de vie în rânduri și înierbată. Sistem de susținere: pergola dublă. Vârsta viței de vie: 20-25 ani. Încărcare de muguri pe viță: 18/24. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 plante la hectar. Randament mediu pe hectar: 90 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: a doua decadă a lunii septembrie, cules și selecție exclusiv manuale.

Vinificație: zdrobire și dezciorchinarea strugurilor.

Fermentare apoi maturare în recipiente din inox.

Stabilizare naturală.

ASOCIERI CULINARE

Carne roșie la grătar și cuptor.

VINTAGE 2019

Recoltarea din anul 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume mai reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea zahărului a fost privilegiată față de cea aromatică, anul 2019 a fost în cele din urmă un an în care temperaturile scăzute, combinate cu diferențele de temperatură de la zi la noapte au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună. În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați, prin urmare deosebit de potriviți pentru appassimento. Vinurile din 2019 exprimă mai bine caracteristicile teritoriului de longevitate și prospețime.