

CORVINA VERONESE

Indicazione Geografica Tipica
LEGGERO APPASSIMENTO

VITIGNI

Uve: Corvina Veronese
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda decade di Ottobre
Resa: 95 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Interventi sulle uve leggero appassimento in vigna: dopo aver riservato grande attenzione al frutto in campo e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per una surmuntazione naturale un periodo di circa 30 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato. Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C).
Maturazione: breve passaggio in barrique di rovere, imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto
Affinamento in bottiglia: 2 mesi circa

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora
Profumo: delicatamente fruttato, con note di ciliegia, more, lamponi ed un finale leggermente speziato
Sapore: morbido, elegante con piacevoli sensazioni di frutta rossa e pepe verde

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14% vol
Estratto secco netto: 30 g/l
Zuccheri riduttori: 12 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a carni rosse, cacciagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti. Ottimo vino da meditazione.
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: TimeSecond Ten days of October
Yield: 95 q.li/Ha

VINIFICATION

Practice on the grapes: after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another period from 30 days circa, in order to achieve a higher level of sugar and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate. Soft pressing, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C).
Maturation: short passage in oak-barrique, bottling in sterile line, vacuum capped
Bottle refinement: 2 months circa

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: purple red
Bouquet: delicately fruity, with cherry, blackberry and raspberry notes, slightly spicy
Taste: soft, elegant with pleasant sensations of red fruit and green pepper

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol
Net dry extract: 30 g/l
Reducer sugars: 12 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 90-100 mg/l

FOOD MATCHING

We recommend to be accompanied with red meat, stew or wild meat, also with spicy cheese. Excellent wine for meditation.
Service notes: uncork 1 hour before to consume, to be served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite zehn Tage im Oktober
Trauben: 95 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Traubenlese: Die Trauben, werden sorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie circa weitere 30 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln, um nach der Vinifizierung, mehr Weiche zu gewinnen. Weiche Pressung, Vinifikation in Rot mit eintauchen der Trester "cappello sommerso" bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).
Reifung: Kurze Reifezeit in Eichenfässern, Abfüllung in steriler Leitung, vakuumverschlossen
Verfeinerung in der Flasche: ca. 2 Monate

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Purpurrot
Bukett: leicht fruchtig, mit Noten von Kirschen und Waldbeeren mit würzigem Nachgeschmack
Geschmack: amtig und elegant, mit schönen Fruchtnoten und grünen Pfeffer

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol
Trocken Extrakt: 30 g/l
Restsüsse: 12 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Es wird empfohlen, Fleisch zu begleiten rot, Spiel Fleisch auch mit würzigem Käse. Ausgezeichneter Wein aus Meditation.
Servierhinweise: entkorken Mindestens eine Stunde vor dem Verzehr servieren bei einer Temperatur von 16-18°C

