

Corvina Veronese

Indicazione Geografica Tipica

VENDEMMIA TARDIVA

Posizione ed età dei vigneti:

da privilegiati vigneti collinari esposti a sud-ovest, nel cuore della Valpolicella Classica.

Vitigni: Corvina Veronese.

Selezione manuale dei grappoli in Settembre/Ottobre.

Vendemmia: pigiatura e diraspatura delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per circa 10 giorni. Maturazione in botte grande per circa 12 mesi.

Colore: rosso rubino intenso.

Analisi: alcol 14%vol; Acidità 5,6 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.

Profumi: etereo fragrante, speziato, che ricorda la ciliegia, la marasca e la mandorla amara.

Gusto: sapore asciutto, pieno, caldo, avvolgente, vellutato e persistente, su un fondo piacevolmente amarognolo.

Age and position of the

vineyards: from hilly sunny-side vineyards located in the heart of Valpolicella Classica; exposition south-west.

Vineyards: Corvina Veronese.

Best hand selected grapes in September/October.

Harvest: Soft pressing, fermentation at controlled temperature and maceration for about 10 days. Refined in big oak barrels for 12 months.

Color: Deep ruby garnet red colour.

Analysis: Alcohol 14%vol; acidity 5,5 g/l; residual sugar 6 g/l.

Bouquet: Spicy bouquet with hints of cherry and bitter almond.

Flavor: Dry, full, soft flavour in the mouth. Velvety and persistent, with a very pleasant bitter finish.

