

Corvina Veronese
Vendemmia tardiva



VIGNA
800
DI GIANFRANCO ELAMPINI

Az. Agricola VIGNA '800
di Elampini Gianfranco
via Moron 46, Negrar (VR)
Tel. 045 600.01.33
Fax 045 600'07 43

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.