



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.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art