

CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorte Corvina Veronese.

Lage und Charakteristik der Weinberge Unsere Weinberge befinden sich in der Gemeinde Sommacampagna.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Hügel liegen auf 100 bis 15 Meter ü.d.M. und die Böden setzen sich zusammen aus Kalk, Ton, Kies und Sand.

Reberziehung Guyot.

Ernte Erste Oktober-Dekade.

Vinifizierung Nach dem raschen Entrappen und sanftem Pressen folgt die Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Um die Extrakte, die Aromen und die Polyphenole optimal zu erhalten folgt eine lange Mazeration auf den Schalen.

Sensorische Beschreibung Intensiv leuchtend rubinrote Farbe. Der noch junge Wein duftet nach Kirschen, Waldfrüchten und Gewürzen, wenn er etwas gereift ist gesellen sich kräftige Würzaromen wie Zimt, Sternanis und Lakritze hinzu.

Alkohol 14%.

Harmonie mit Speisen Passt optimal zu Wurstwaren, Fleisch und halbfesten Käsesorten. Super schmeckt der Wein beim sommerlichen Barbeque, dann sollte man ihn jedoch etwas kühler, so um die 15°C servieren. Köstlich auch zu gegrilltem Fisch.

Serviertemperatur 15°C - 17°C.



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA