

# CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



- Cépage** Corvina Veronese.
- Localisation et caractéristiques du vignoble** Produit à partir de raisins Corvina récoltés dans les vignobles de Sommacampagna.
- Altitude moyenne des sols et leur composition** Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, sols calcaires, argileux, graveleux et sableux.
- Système de plantation** Guyot.
- Vendanges** Dix premiers jours d'octobre.
- Vinification** Pressurage doux avec égrappage immédiat, après fermentation en cuve à température contrôlée. Macération pelliculaire longue avec remontages répétés pour faciliter l'extraction polyphénolique et aromatique.
- Description organoleptique** Couleur rouge rubis intense. Au nez, cerise, baies et épices dans sa jeunesse, le vin développera avec le temps des arômes de cannelle, d'anis étoilé et réglisse.
- Vol.** 14%.
- Accords mets et vins recommandés** Charcuterie, viandes et fromages semi-affinés. Excellent dans les barbecues d'été, il peut être servi à une température de 15 ° avec du poisson grillé.
- Température de service** 15°C - 17°C.



750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA