

CORVINA

Indicazione Geografica Tipica



Uvaggio Corvina in purezza

Vigneto Il sistema di allevamento è Pergola e GDC, con una densità d'impianto di 3.200 ceppi per ettaro e una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda e la vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Tradizionale macerazione delle bucce dopo leggero appassimento di una parte dei grappoli in cassette. Per accentuare gli aromi fruttati, la temperatura di fermentazione non supera i 22-25 °C.

Affinamento Alla fermentazione alcolica segue una completa fermentazione malolattica al fine di apportare ulteriore morbidezza e bevibilità.

Note organolettiche Colore rosso porpora intenso. Al naso sono evidenti gli aromi varietali di frutta rossa dove prevale la ciliegia. Evidenti anche delle note speziate di pepe e cioccolato. Al palato si presenta equilibrato, con una buona persistenza ed un tannino morbido ed elegante.

Abbinamenti Si accompagna con facilità ai primi piatti, alle carni grigliate, al pesce azzurro ed ai formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18 °C

CORVINA

Indicazione Geografica Tipica

Grape varieties	100% Corvina	Rebsorten	Reine Corvina
Vineyard	Pergola and GDC training system with a density of vine stocks of 3200 vines per hectare. The production is of about 3, 5 kg per plant. The vines are grown on Morainic soils of the Garda Lake. The harvest is exclusively by careful hand selection.	Weinberg	Erziehungssystem Pergola und GDC. Pflanzendichte von 3200 Stöcken pro Hektar mit einer Produktion von ca. 3,5 kg pro Pflanze. Der Moränenboden liegt südlich vom Gardasee, die Weinlese erfolgt exklusiv bei Hand.
Vinification	Traditional maceration on the skins after a short drying of some of the grapes in boxes for approx 30 days. In order to exalt the fruity aromas, the fermentation temperature does not exceed 22-25 °C.	Weinherstellung	Traditionelle Maischegärung nach leichter Trocknung von einen Teil der Trauben in Kisten. Zur Akzentuierung der Gärungsaromen sollte die Gärungstemperatur 22-25 °C nicht übersteigen.
Refinement	The alcoholic fermentation is immediately followed by malolactic fermentation in order to obtain greater softness and drinkability.	Ausbau	Der Alkoholgärung folgt eine vollständige malolaktische Gärung um dem Wein weitere Weichheit und Trinkbarkeit zu verleihen.
Organoleptic aspects	A ruby red wine with crimson nuances. This wine shows elegant red fruit aromas, especially cherries, and some pepper and chocolate notes. Well balanced and with a nice persistence and smooth tannins.	Organoleptische Merkmale	Intensives Rot. An der Nase sind unterschiedliche Aromen roter Früchte unter denen sich Kirschen hervorheben. Eindeutig sind auch würzigen Noten von Pfeffer und Schokolade. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgeglichen mit einer guten Persistenz und weichem eleganten Tannin.
Food matching	It can be enjoyed with a variety of dishes such as beef stew, grilled meat and aged cheese.	Serviovorschlag	Begleitet deftige Nudelgerichte, gegrilltes Rotes Fleisch, Eintopf mit Rind und reifen Käse.
Serving temperature	16-18 °C	Trinktemperatur	16-18 °C