

Corvina Veronese

Linea Castrum Icaro - Corvina Veronese IGT



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Uve. 100% Corvina Veronese raccolta esclusivamente manuale.



Vinificazione. Pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 10 giorni.



Affinamento. Maturazione in botti e tini di rovere di Slavonia e breve affinamento in bottiglia.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso. Al naso si evidenzia un bouquet che ricorda la ciliegia e la marasca, con sentore di piccoli frutti e di speziato tipico della varietà. Gusto vellutato, morbido, di buon corpo e persistente. Il retrogusto preserva una bella freschezza ed acidità. Vino ricco e superbo, vede esaltare la peculiarità della Corvina.



Analisi. Alcol 14% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,7 g/l; Estratto secco netto 29 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti a base di pasta, pollo, agnello, carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16 - 17 ° C.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

