

# CORVINA VERONESE

Indicazione Geografica Tipica



## DESCRIZIONE:

È prodotto da uve Corvina in purezza che hanno subito un leggero appassimento prima della pressatura.

Questo vino, dall'intenso colore rosso rubino, delizia il palato con una varietà di aromi e gusti come quelli della ciliegia matura e del cioccolato con note di confettura di prugna.

Al palato si presenta corposo e pieno con eleganti e morbidi tannini. La sua vivace acidità regala equilibrio e freschezza conferendogli armonia e persistenza.

## ABBINAMENTI:

Si abbina ad una pasta al sugo di tartufo ed è ideale con i formaggi semi stagionati e la carne stufata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16° C

**DENOMINAZIONE:** IGT

**REGIONE:** Veneto

**UVAGGIO:** Corvina Veronese.

**VINIFICAZIONE:** in vasche d'acciaio

**ALCOOL:** 13,5%

**ACIDITÀ:** 5.7 gr/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 6.8 gr/l

## *Proveniente da uve leggermente appassite*

“Appassimento” è una tecnica storica di vinificazione nata nella zona della Valpolicella nella quale le uve vengono parzialmente appassite prima della fermentazione.

In un mese l'uva perde circa il 30% dell'acqua in essa contenuta, concentrando il mosto ed intensificando gli aromi.