Amicale

IT EN

Amicale

Corvina Verona IGT Edizione Limitata

Vinificazione

Le uve Corvina vengono lasciate sovramaturare sulla pianta oltre l'epoca di raccolta per ottenere una concentrazione dei composti principali dell'acino. La vinificazione prevede un periodo di macerazione delle bucce molto lungo, 45 giorni, in modo di estrarre la maggior parte di contenuti polifenolici che serviranno per mantenere intatta la struttura del vino durante le successive fasi di invecchiamento. L'affinamento viene fatto per una parte delle uve in barriques di rovere e acacia, di primo passaggio, per un periodo di 12 mesi, mentre la restante parte viene mantenuta in acciaio al fine di conservare le caratteristiche speziate della Corvina. Dopo l'affinamento la due componenti vengono assemblate e imbottigliate completando con ulteriori 3 mesi il loro riposo in bottiglia.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso e bouquet dai profumi di frutta rossa come fragola e mirtillo, accompagnati da note speziate ci pepe verde e chiodi di garofano. Al palato pieno e avvolgente, con sentori di vaniglia e cioccolato ceduti dal legno e nel finale note di anice e mandorla.

Abbinamenti

Ideale con primi a base di gnocchi di patate e sughi di carne, secondi piatti a base di cacciagione e contorni saporiti. Ottimo anche come vino da meditazione.

Corvina | **Veneto** | **16-18 °C** | **Alcol: 15%**
Zuccheri: 8 g/l