



EDIZIONE NERO CORVINA VERONA IGT

Vitigni

Corvina

Zona di produzione

Veneto

Vinificazione

Le uve Corvina vengono selezionate durante la vendemmia manuale che ha luogo ad inizio autunno, e poi sottoposte ad un processo di appassimento durante il quale le uve perdono circa il 35% del loro peso, mantenendo ed arricchendo gli aromi e i profumi. Quando le uve raggiungono il livello zuccherino desiderato, vengono vinificate in tank di acciaio a temperatura controllata. Il 50% del vino ottenuto affina in tonneaux per 6-8 mesi, mentre la restante parte riposa in acciaio.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso e bouquet dai profumi fruttati ed intensi con sentori di ciliegia. Al palato pieno e avvolgente, con sentori di mirtillo e spiccate note di prugna.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento a carni rosse, cacciagione e piatti saporiti, ottimo anche come vino da meditazione.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C, si consiglia di decantare almeno un'ora prima di servire

Bottiglia

Borgognotta

Dati analitici

Alcol: 13.5% vol.

Zuccheri: 6 g/l

AMICONE



SCHENK
ITALIAN · WINERIES