



CORVINA ROSATO VERONA IGT

Vitigni

Corvina 100%

Zona di produzione

Veneto

Vinificazione

Le uve vengono sottoposte ad una soffice pressatura per ottenere un mosto fiore che rimane a contatto con le bucce per alcune ore. Segue la fermentazione che avviene a temperatura controllata di 16°-18°C in vasche di acciaio, donando i primi profumi ed aromi al vino.

Caratteristiche

Rosato chiaro dai gradevoli sentori di agrumi, fiori e frutta a polpa bianca. Al palato entra morbido e sapido, con un buon equilibrato tra note fresche e fruttate e tra acidità ed alcool.

Abbinamenti

Ottimo con antipasti leggeri. Ideale anche con secondi di pesce o carne bianca.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Borgognotta

Dati analitici

Alcol: 12.5% vol.

Zuccheri: 9 g/l

AMICONE



SCHENK
ITALIAN · WINERIES