

## VIGNETO

Le uve provengono tutte dal nostro vigneto "Campagna" a Pescantina. Vigneto storico da sempre di nostra proprietà.



## REGIONE

Pescantina, Verona, Veneto.

## UVE

100% Corvina Veronese. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



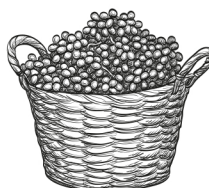
## FRUTTAIO

Breve appassimento delle uve. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaiolo.



## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve leggermente appassite. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 10 giorni.



## AFFINAMENTO

L'affinamento della nostra corvina avviene solamente in vasche di acciaio Inox. La scelta di optare solo per l'acciaio è per mantenere la freschezza e le caratteristiche varietali del vitigno.



## NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta elegante con un bouquet che richiama la ciliegia, marasca e spezie. Gusto vellutato, morbido e persistente. Vino ricco che esalta le peculiarità della Corvina.



## ANALISI

Alcol 13,0% Vol.



## GASTRONOMIA

Vino rosso di struttura ideale con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16-17°C.

