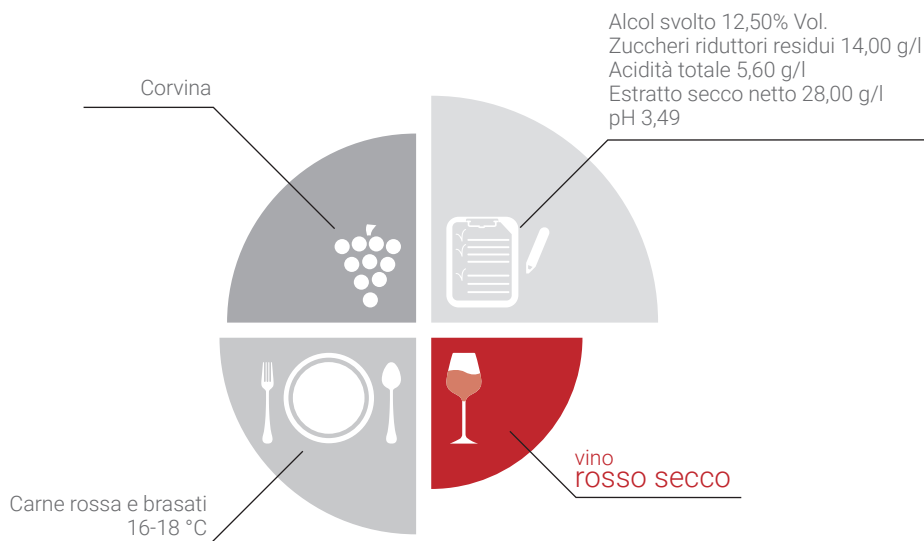


CORVINA VERONESE IGT



*Corvina è la regina delle uve rosse veronesi,
tipica della Valpolicella.*

VIGNETO

Situato nel parte pedecollinare della Valpolicella.

Altimetria: 100-200 metri s.l.m.

Terreno: molto vario, da calcareo a argilloso.

Lavorazione del terreno sulla fila.
Sistema di allevamento: Pergola.

Età delle viti: 20-25 anni.
Carico di gemme per ceppo: 18-24.
Densità di impianto: 3300-3500 viti/ha.
Resa per ettaro: 90 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: seconda decade di settembre, con selezione

esclusivamente manuale.

Pigiatura con diraspatura delle uve.
Fermentazione alla temperatura da 25 a 28 °C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per la durata di 20 minuti.
Conservazione in acciaio fino a Febbraio.
Fermentazione malolattica completa.
Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino.

Profumo: speziato con note di ciliegia e amarena.

Sapore: morbido e rotondo con tannini dolci che si fondono bene con la tessitura del vino.
In finale è lungo e dolce.



VIVALDI