la Collina dei Ciliegi

CAMPONI

Corvina Veronese IGT

Vinificazione
La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 24°-26°C. 10 giorni di macerazione con rimontaggi e delestage giornalieri. 6 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ciliegia croccante e viola. Al palato colpisce per la beva scattante e succosa allungando nel finale con una spiccata sapidità.

Gastronomia
Questa particolare espressione di Corvina in purezza si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta ma è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.

Denominazione	Vitigni	Grado alcolico	Formati disponibili
IGT Veneto	Corvina	13% Vol.	0,75 l



COLLEZIONE RADICATA