

# Vivace



CORTE BRAVI®

Nous étions curieux de faire exprimer le Corvinone en pureté, rosé et pétillant. Une sorte de jeu que nous avons voulu expérimenter, pour accompagner sa vivacité, sa fraîcheur, son envie enviable de rester toujours un vin jeune. Il s'appelle Vivace pour sa vitalité exubérante et sa versatilité pour se combiner un peu à tout.

## CLASSIFICATION

IGT Verona Corvinone Rosé  
pétillant Biologique

## ANNÉE

2020

## VIGNOBLES

de propriété et cultivés en treilles véronèses, avec une méthode biologique. Exposition à sud.

## ÂGE DES VIGNES

15/20 ans

## ZONE DE PRODUCTION

localité Gargagnano,  
Sant'Ambrogio di Valp. (Vérone)  
200 m s.m.l

## TPOLOGIE DE TERRAIN

principalement calcaire

## MÉLANGE

100% Corvinone

## RENDEMENT

90 q.li à hectare. Pour 100 kg de raisin on produit 60 litres de vin.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Les raisins sont seulement de Corvinone, qui une fois récoltés à la main sont foulés légèrement et immédiatement avec un bref contact moût-peaux de raisin. Ils sont mis rapidement à fermenter en cuve d'acier sans l'usage d'additifs chimiques et avec le seul contrôle de la température. La fermentation malolactique est spontanée. Le vin suit un affinement en acier pendant au moins 6 mois. Avant d'être mis en bouteille sans filtrage, nous ajoutons du moût de raisin de Corvinone passerillés, pour ensuite poursuivre son affinement en bouteille et obtenir un vin pétillant.

## LEVURES

indigènes

## FILTRAGE

Aucun.

## SULFITES TOTALES EN BOUTEILLE

Sans Sulfites

## DEGRÉ ALCOOLIQUE

12% vol.

## ACIDITÉ TOTALE

5,2 g/l

## TENEUR EN SUCRE

refermenté en bouteille

## ASSOCIATION IDÉALE

Parfait pour un apéritif et facilement associable à de nombreux plats, surtout estivaux. L'idéal est de l'associer à une friture de poisson, mais aussi à un risotto ou à un plat de pâte à l'huile d'ail, à des carpaccio de poisson, des viandes blanches ou des fromages frais.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10° C

## DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

La couleur est rouge pâle. Au nez émergent des notes de pêche et de pamplemousse rose, alors qu'en bouche il est frais, vif mais agréable, avec une bonne acidité et saveur, équilibré, légèrement salin avec des caractéristiques connues de cerise.

