

Wir waren neugierig darauf, den Corvinon in Reinheit, Rosé und Prickelnd auszudrücken. Eine Art Spiel, das wir ausprobieren wollten, um seiner Lebhaftigkeit, seiner Frische und seinem beneidenswerten Wunsch zu entsprechen, immer ein junger Wein zu bleiben. Sie heisst Lebhaft wegen ihrer üppigen Vitalität und Vielseitigkeit beim Kombinieren

BEZEICHNUNG

IGT Verona Corvinone Funkelnder Rosé bio-wein

JAHRGANG

2021

WEINBERGE

biologisch bewirtschaftetes Eigenland, das mit der Methode der Veroneser Pergel bebaut wird. Südlage.

ALTER DER REBSTÖCKE

15/20 Jahre

ANBAUGEBIET

Ortsteil Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), 200 m ü.d.M.

BODENART

Vorrangig kalkhaltig.

CUVÉE

100% Corvinone

ERTRAG

9000 kg pro ha. Aus 100 kg Trauben werden 60 l Wein hergestellt.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Die reinsortigen Corvinone-Trauben werden von Hand geerntet und sofort sanft gepresst, so dass der Most kurze Zeit mit den Hülsen in Berührung kommt. Anschließend erfolgt die Gärung in Stahlfässern ohne Beigabe chemischer Zusatzstoffe, wobei lediglich die Temperatur kontrolliert wird. Die malolaktische Gärung ist spontan. Daraufhin wird der Wein mindestens 6 Monate im Stahlfass ausgebaut. Vor der ungefilterten Abfüllung in Flaschen wird Most aus angetrockneten Corvinone-Trauben hinzugefügt, wodurch der Wein nach der Flaschenreifung seine Spritzigkeit erhält.

GÄRUNG

einheimischen

FILTERUNG

Keine

SULFITGEHALT

Keine Sulfite.

ALKOHOLGEHALT

12% vol.

GESAMTSÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

in Flaschen referenziert

SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zum Aperitif und ideal zu zahlreichen Gerichten, insbesondere im Sommer. Hervorragend auch zu gemischter Frischfrittüre, Risotto, Spaghetti mit Knoblauch und Öl, Fischcarpaccio, weißem Fleisch oder Frischkäse.

SERVIERTEMPERATUR

8-10° C

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Der Wein hat einen zartrosa Farbton. In der Nase sind Noten von Pfirsich und rosa Grapefruit spürbar. Am Gaumen zeigt er sich frisch und angenehm spritzig, mit guter Säure und Würze, ausgewogen, leicht salzig und mit charakteristischen Kirschnoten.

