

Scatto



CORTE BRAVI®

Wenn ein Radfahrer bergauf sprintet und alleine ankommt, schmeckt sein Sieg nach Triumph. Hier ist der "Schuss" der Corvina. Eine Traube, ein Talent, das es versteht, mit seiner eigenen Eleganz aufzutauchen.

BEZEICHNUNG

IGT Verona Rosso Corvina
bio-wein

JAHRGANG

2022

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% Corvina

ERTRAG

9000 kg pro ha. Aus 100 kg
Trauben werden 65 - 70 l Wein
hergestellt.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Die Trauben (reinsortig
Corvina) werden von Hand
geerntet und sofort gekeltert.
Die Gärung erfolgt spontan in
Edelstahlfässern ohne Beigabe
synthetischer chemischer
Zusätze, wobei ausschließlich
die Temperatur kontrolliert
wird. Es folgt ein mindestens
5-monatiger Ausbau im
amphore mit spontaner
malolaktischer Gärung.
Flaschenabfüllung ohne
Filterung.

GÄRUNG

einheimischen

FILTERUNG

Keine

SULFITGEHALT

Unter 30mg/l

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol.

GESAMTSÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

0,6 g/l

SERVIEREMPFEHLUNG

Ein abgerundeter und
vielseitiger Wein, der
perfekt zu Wurstvorspeisen,
Nudelgerichten mit deftigen
Saucen und schmackhaften
Eintöpfen passt. Ideal auch zu
weißem Fleisch am Spieß oder
gebraten, sowie zu mittelreifem
Käse.

SERVIERTEMPERATUR

15-18 ° C

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Lebendiges Rubinrot mit
scharlachroten Nuancen. In der
Nase sind Noten von Erdbeere
und Johannisbeere spürbar. Am
Gaumen kommen erneut die
roten Früchte sowie würzige
Noten zur Geltung. Dank der
fruchtigen und vollmundigen
Nuancen ein frischer und
knackiger Wein, den man am
besten in netter Runde genießt.

