

Scatto



CORTE BRAVI®

Lorsqu'un cycliste sprinte en montée et arrive seul, sa victoire a le goût du triomphe. Voici le "déclat" de la Corvina. Un raisin, un talent, qui sait émerger avec sa propre élégance.

CLASSIFICATION

IGT Verona Rosso Biologique

ANNÉE

2022

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% Corvina

RENDEMENT

90 q.li à hectare. Pour 100 kg de raisin on produit 65 - 70 litres de vin.

VINIFICATION ET AFFINEMENT

Les raisins, seulement la Corvina, sont récoltés à la main et sont foulés immédiatement. La fermentation a lieu dans des cuves d'acier sans l'usage de produits chimiques de synthèse et avec le seul contrôle de la température. L'affinement se fait en amphore pendant au moins 5 mois et la fermentation malolactique est spontanée.

LEVURES

indigènes

FILTRAGE

Aucun.

SULFITES TOTALES EN BOUTEILLE

Inférieur à 30mg/l

DEGRÉ ALCOLIQUE

13 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,5 g/l

TENEUR EN SUCRE

0,6 g/l

ASSOCIATION IDÉALE

Vin complet et souple. Parfait avec des entrées de charcuterie, des premiers plats de pâtes avec des sauces importantes et des potages savoureux, mais aussi agréable avec des viandes blanches à la broche ou encore rôtie, ou bien avec des fromages semi affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 ° C

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

couleur rouge rubis vif avec des nuances écarlate, au nez on perçoit des notes de fraise et de groseille. En bouche on a un retour de fruits rouges et d'épices. Le fruit et la sapidité en font un vin frais et croquant, "à mordre" en bonne compagnie.

