

Eravamo curiosi di far esprimere il Corvinone in purezza, rosato e frizzante. Una sorta di gioco che abbiamo voluto sperimentare, per assecondare la sua vivacità, la sua freschezza, la sua invidiabile voglia di rimanere sempre un vino giovane. Si chiama Vivace per la esuberante vitalità e una spigliata versatilità nell'abbinarsi un po' a tutto.

CLASSIFICAZIONE

IGT Verona Corvinone Rosato Frizzante Biologico 

ANNATA

2022

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 5000

VIGNETI

di proprietà coltivati a pergola veronese, con metodo biologico. Esposizione a sud.

ETÀ DELLE VITI

15/20 anni

ZONA DI PRODUZIONE

località Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valp. (Verona) 200 m s.m.l

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

100% Corvinone

RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di uva si producono 60 litri di vino

VINIFICAZIONE ED

AFFINAMENTO

le uve sono solo di Corvinone, che una volta raccolte a mano vengono subito pressate in modo soffice con un breve contatto mosto-bucce. Sono messe subito a fermentare in vasche di acciaio senza uso di additivi chimici e con il solo controllo della temperatura. La fermentazione malo-lattica è spontanea. Segue affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.

Prima di essere imbottigliato senza filtrazione, aggiungiamo del mosto da uve di Corvinone appassite, per poi proseguire il suo affinamento in bottiglie ed ottenere un vino frizzante.

LIEVITI

Indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Senza Solfiti

GRADO ALCOLICO

12 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

rifermentato in bottiglia

ABBINAMENTO IDEALE

perfetto per un aperitivo e facilmente abbinabile a tanti piatti, soprattutto estivi. L'ideale è abbinarlo ad un fritto misto di pesce, ma anche ad un risotto o una pasta aglio olio, a dei carpacci di pesce, delle carni bianche o formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-1 °C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

il colore è un rosa pallido. Al naso emergono note di pesca e pompelmo rosa, mentre in bocca è fresco, vivace ma gentile, con una buona acidità e sapidità, equilibrato, leggermente salino con caratteristiche note di ciliegia.

