



VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CORVINA

LA CORVINA È CERTAMENTE IL VITIGNO A BACCA ROSSA CHE PIÙ RAPPRESENTA IL TERRITORIO VERONESE.

GLI ELEMENTI CHE LA CONTRADDISTINGUONO E CHE TRASFERISCE NEI VINI OTTENUTI SONO LE TIPICHE FRAGRANZE A BASE DI FRUTTA ROSSA, LA CILIEGIA IN PARTICOLAR MODO, CHE, CON IL LEGGERO APPASSIMENTO ACQUISISCE MAGGIOR INTENSITÀ E COMPLESSITÀ, RIEVOCANDO NOTE DI AMARENA SOTTO SPIRITO.

AVVOLGENTE AL PALATO, MORBIDA PRESENZA TANNICA, PERSISTENTE, PUÒ ESSERE UTILIZZATO IN ABBINAMENTI GASTRONOMICI MOLTO ECLETICI; DAI RISOTTI A TUTTI I TIPI DI CARNE ALLA GRIGLIA E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA.

VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE

ETÀ DELLE VIGNE

20-30 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

14% VOL

MATURAZIONE

6 MESI IN BOTTE GRANDE

ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

ALL'OLFATTO

CILIEGIA, CON NOTE SPEZIATE

AL GUSTO

VELLUTATO, MORBIDO, PIENO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A BBQ, ZUPPE DI LEGUMI E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	160116
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373402701
PESO BOTTIGLIA	1,30 KG.
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373402763
PESO CARTONE	8,1 KG.
MISURE CARTONE	25 X 17 X 31,5 CM.
ALTEZZA PALLET	170 CM.
PESO PALLET	770 KG.



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA