



ANTICHE TERRE®
VENETE

www.anticheterrevenete.it



CORVINA

CLASSIFICAZIONE. Vino rosso secco I.G.T. Veneto.

UVAGGIO. Corvina Veronese.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Le uve vengono raccolte a metà settembre, accuratamente pigiate, e lasciate a macerare e fermentare per 8 giorni a una temperatura di circa 25 °C. Il vino viene poi travasato e separato da tutte le bucce, lasciato riposare fino a completa fermentazione malolattica. Conservato poi in serbatoi d'acciaio inossidabile e imbottigliato in febbraio o marzo.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.5 grammi per litro.

DURATA. Questo è un vino da bere giovane, ma può essere conservato fino a 2 - 3 anni.

COLORE. Rosso intenso e rubino.

AROMA. Aromi di frutti rossi, ciliegia e un pizzico di mora selvatica.

GUSTO. Lungo, omogeneo con una finale morbido.

SERVIZIO. Servire in bicchieri larghi a temperatura intorno 18 °C.

ABBINAMENTI. Può essere abbinato con una vasta gamma di piatti, dalla pasta a piatti delicati e speziati, fino a piatti di pesce e carne.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13