



ANTICHE TERRE®
VENETE



Corvina

Classificazione

Vino Corvina Verona I.G.T.

Regione

Verona, Veneto, Italia

Uvaggio

Corvina Veronese

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre fino ad Ottobre.

Vinificazione

Le uve vengono pigia-diraspate e quindi fermentate in acciaio ad una temperatura controllata di non oltre 25°C. Durante il processo, di durata media di 7 giorni, vengono eseguiti rimontaggi regolarmente.

Invecchiamento

Di una durata minima di un anno, in botti grandi o acciaio.

Contenuto Alcolico Totale

13 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente con una temperatura costante intorno 15 C°, in una posizione orizzontale e in assenza di luce, può mantenersi da 2 a 4 anni sviluppando le caratteristiche note terziarie.

Colore

Rosso intenso e rubino.

Aroma

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

Gusto

Fresco ed equilibrato con una finale lungo e morbido.

Temperatura di 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.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

