



Corvar igt rosso veronese

Zona di produzione: la provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica e terreni rossi bruni di origine vulcanica

Produzione in vigna: ca. 90 q. li per ettaro

Vitigni: Corvina Grossa 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Colore: rosso rubino carico con riflessi granata

Bouquet: sentori di frutta rossa matura con spezie dolci e vanigliate

Sapore: vellutato, di armoniosa complessità

Metodo di produzione: appassimento delle uve per 1-2 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane

Affinamento: in barriques di rovere francese per 12-18 mesi

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di sei anni, servito alla temperatura di 16-18°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione

