

CORVINA

IGT VERONA



UVE
100% Corvina

PROVENIENZA
Vigneti selezionati situati nei promontori veronesi.

VINIFICAZIONE
Le uve, accuratamente selezionate in vigneto, vengono raccolte a mano e poste a riposare in ampi fruttai per circa 8 giorni. Successivamente vengono sottoposte a delicata pigia-diraspatura. Segue una fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni. Infine il vino affina parte in acciaio, parte in tonneaux.

CARATTERISTICHE
Vino dal colore rosso di bella intensità. Profumo fruttato di ciliegia e frutti rossi selvatici, sentori floreali e venature speziate. Al sorso fresco e morbido. Denota ottima lunghezza e spessore.

ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente a salumi, formaggi e carni leggere.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol



SARTORI
DI VERONA