

ROSSO VERONESE CORTE PORTA



REGIONE	Veneto
APPELLATIVO	Igt (Indicazione geografica tipica)
UVE	Corvina/Corvinone, Rondinella, Croatina e Negrara.
VIGNETI	Vigneti collinari in ottima esposizione nella zona della Valpolicella Classica a 250 - 350 m s.l.m.
RACCOLTA	Raccolta manuale ad inizio ottobre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, macerazione per 15 giorni.
ANALISI	Alcol 14% Acidità totale 5/6 gr/lit Residuo zuccherino 5/6 gr/lit Estratto Secco 30/32 gr/lit
CARATTERISTICHE	Colore brillante e purpureo. Note di frutti rossi, ciliegia e spezie. Corpo pieno ed armonico, piacevole retrogusto vellutato con percezioni di cioccolato e caffè tostato.
MATURAZIONE	Affinamento in tonneau e botti grandi di rovere di Slavonia per un periodo di circa 24 mesi (periodo variabile).
ABBINAMENTI	Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata, stufati e formaggi stagionati. Da servire alla temperatura di 18/20°C. Stappare almeno due ore prima di servire.
ANNATA	Vino da bersi entro 6/7 anni dalla vendemmia.