

Corvina Veronese I.G.T.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese
Raccolta	Ottobre.
Resa per Ettaro	70 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in botti di legno per 5/6 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Floreale, con note marcate di ciliegia.
Note di degustazione	Di buon corpo con note di sottobosco e ciliegia.
Abbinamenti	Carni rosse e formaggi.
Temperatura di servizio	14°C - 18°C
Grado Alcolico	13% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GL71* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti