



Premi e Recensioni

2013

- Guida I Vini di Veronelli 2017
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2017

2014

- 90 Points Luca Maroni 2019
- 90 Points Luca Maroni 2019
- Concorso Mondiale di Bruxelles 2018
- Decander Asia Wine Awards Commended
- Guida I Vini di Veronelli 2018
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2020

2017

- American Wine Awards 2022

2016

- 88 Points Or Gilbert & Gaillard
- Silver Medal CMB 2020
- Guida I Vini di Veronelli 2021
- Concorso Mondiale di Bruxelles 2020
- Guida ai vini del Veneto e Vitae 2021

Corvina Rosso Veronese IGT

Vitigno

100% Corvina dai nostri vigneti

Area di produzione

Valpolicella - Veneto

Vinificazione

Tecnica dell'appassimento come l'Amarone. Selezione dei migliori grappoli in cassette dove vengono lasciati a riposare per 30 giorni. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio sfruttando i lieviti naturali presenti nelle uve e richiede circa 20 giorni. Il vino ottenuto si affina poi per circa 3 mesi in botti di rovere francese.

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: dal bouquet avvolgente con sentori di ciliegia e marasca.

Sapore: Gusto pieno, morbido e persistente.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a piatti a base di carne rossa, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

Servire a temperatura: 18°-20°C