

CORTE CONTI CAVALLI

Rosso Veronese

IGT

Viene vinificata da sola la Corvina leggermente appassita ed il vino ottenuto è posto a maturare in piccoli fusti di rovere a spacco. Al travaso dai fusti si procede aggiungendo vino fresco ottenuto da Merlot con un po' di Molinara e Oseleta, vitigni che conferiscono note floreali e di frutta fresca. L'affinamento in bottiglia, per oltre sei mesi, è il tocco finale che conferisce note armoniose a questo IGT di alta qualità.

Vitigni	60% Corvina, 30% Merlot, 10% between Molinara e Oseleta
Ubicazione e Caratteristiche	Colline di San Pietro in Cariano a 400 metri s.l.m.
Suoli	Vulcanico, calcareo - ghiaioso
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola veronese 3800 viti/ha
Epoca vendemmia	Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre
Vinificazione	Dopo una quindicina di giorni di appassimento dell'uva, si procede con pigiatura e diraspatura. Avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 26°C. Si applicano poi solo delestage per avere un'estrazione perfetta, massima corposità, senza togliere freschezza al vino finale. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica spontanea
Affinamento	50% barriques, 50% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino brillante. Marmellate di frutta rossa con sentori di lampone, zenzero, legno e spezie inebriano il naso, si espandono e si moltiplicano. In bocca è pieno, armonico, avvolgente
Dati Analitici	Alcol: 14% vol. Zuccheri: 10 g/l Acidità Totale: 5,20 g/l Acidità Volatile: 0,44 g/l Estratto Secco: 31 g/l
Formati	0,75 / 1,5 l
Abbinamenti	Un vino rosso di spessore, si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti, primi piatti saporiti e formaggi a media stagionatura
Temperatura di Servizio	Servire tra 16° - 18°
Conservazione	L'eccellente provenienza delle uve da vigneti di alta quota, unita al breve appassimento delle uve, rende questo vino adatto ad un invecchiamento da 7 a 10 anni