

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% tra 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

Periodo 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 l / 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.