FARINA
WINE TRADITION EVOLVES

# 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, vitigno che conferiscono note speziate. L'affinamento in bottiglia, per oltre sei mesi, è il tocco finale che conferisce note armoniose a questo IGT di alta qualità.

**Vitigni** 80% Corvina, 20% Merlot

**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: 8 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, arrosti, primi piatti saporiti e formaggi a media stagionatura

**Temperatura di Servizio** Servire tra 16° - 18°

**Conservazione** L'eccellente provenienza delle uve da vigneti collinari, unita al breve appassimento delle uve, rende questo vino adatto ad un invecchiamento da 7 a 10 anni.