

VILLA CORDEVIGO

VILLA CORDEVIGO ROSSO

VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Classificazione: Rosso Veronese i.g.t.

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 2001

Zona di produzione: vigneti nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline moreniche dell'entroterra del lago di Garda, a ridosso della storica Villa Cordevigo (XVIII secolo)

Tipo di terreno: argilloso misto con ciottoli, tipico delle colline moreniche depositate dai ghiacciai che formarono l'area del lago di Garda

Uve principali: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Sistema di allevamento: Guyot con 7000 viti per ettaro

Resa per ettaro: ca. 70-80 q/ha

Epoca di vendemmia: tardiva, a fine ottobre

Vinificazione: le uve, da raccolta tardiva, vengono sottoposte ad un breve appassimento, effettuato secondo le tecniche tradizionalmente utilizzate in provincia di Verona. La macerazione avviene a contatto con le bucce per 10-14 giorni, a temperatura controllata, per consentire di estrarre pienamente gli aromi di frutta matura

Affinamento: in botti di ciliegio da 7 ettolitri e tonneaux. Successivo affinamento in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato intenso e brillante

Profumi: intensi profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti di bosco (mirtillo, mora di rovo), con leggeri sentori di cacao, prugna e tabacco

Gusto: al palato il vino si presenta concentrato e avvolgente. Ha tannini morbidi, eleganti e vellutati. La percezione fruttata è ricca, profonda e persistente

Abbinamenti: vino rosso dotato di carattere e potenza, ben si abbina con piatti di carne: arrostiti, carni rosse alla griglia, agnello, selvaggina. Eccellente anche in abbinamento con formaggi stagionati

Alcol: 15% vol

Temperatura di servizio: 18°-20°C