



DEMÌ CORVINA VERONESE

La new entry del 2020. La massima espressione della Corvina, unica nel suo genere.

VITIGNI: 100% Corvina Veronese in purezza

RACCOLTA: Seconda decade di ottobre. Selezione delle uve migliori dei vigneti di proprietà, raccolte a mano dopo 3 settimane di sovraturazione in pianta

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione a contatto con le bucce per 30 giorni con ripetuti rimontaggi. Si procede poi con la svinatura ed una soffice pressatura, al termine della quale il vino matura sulle fecci fini per almeno 12 mesi nelle antiche botti di cemento

COLORE: Rosso rubino brillante

BOUQUET: Fresco e delicato. Al naso si evidenzia un bouquet che ricorda la ciliegia e la marasca, con sentori di piccoli frutti e speziati.

GUSTO: Al palato si presenta avvolgente, morbido, di gran corpo e delicatamente tannico, con un finale intenso e persistente.

SERVIAMO CON: Antipasti di salumi, primi piatti di pasta con sughi al ragù, risotti con la carne, secondi piatti di carne rossa, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

ETICHETTATURA AMBIENTALE: Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo Comune. Bottiglia GL 71 VETRO | Capsula C/PVC 90 PLASTICA | Tappo FOR 51 SUGHERO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 14-15 °C. Consigliata l'apertura almeno mezz'ora prima.



0,75 l



13,5% vol