





CORVINA VERONESE IGT "Le Bessole"


L'uva Corvina è il componente fondamentale nella produzione dei principali vini della Valpolicella. Questo vino rispecchia perfettamente il gusto elegante di quest'uva e la purezza della sua vinificazione. Si abbina meravigliosamente a cacciagione, carne alla griglia, brasati e formaggi stagionati come il Monte Veronese.

 **Area di Produzione** Colline di Moron, situate a 400 mt di altitudine nel cuore della Valpolicella, al confine tra San Pietro in Cariano e Negrar (Verona, Italia).


 **Sistema di allevamento** Pergola veronese.


 **Vitigni** 100% Corvina.

 **Vinificazione** Un'accurata selezione dei migliori grappoli in vigneto, unitamente all'utilizzo di uve autoctone, conferisce al vino una buona struttura e tannicità e lo aiuta ad ottenere un migliore risultato dall'affinamento in botti di rovere. Le uve vengono lasciate in appassimento per una breve macerazione di 30 giorni e, dopo una pigiatura soffice, avviene una lenta fermentazione in vasche di acciaio. Successivamente il vino affina per altri 30 giorni in barrique di rovere francese, e riposa poi in tini d'acciaio fino alla fase di imbottigliamento.

 **Affinamento**
30 giorni in barrique di rovere francese di secondo passaggio.

 **Colore** Rosso rubino molto fitto, quasi impenetrabile.


 **Profumo** Il bouquet complesso e avvolgente presenta un ventaglio di aromi equilibrati, che richiamano note di mora, amarena, ciliegia matura e note speziate di incenso, pepe bianco e cacao. L'affinamento in barrique di secondo passaggio conferisce al vino alcune note tostate di cacao e vaniglia che ne equilibrano l'aroma.

 **Sapore** Vino di grande struttura. Intenso e persistente, pieno ed equilibrato ad ogni sorso. Avvolge il palato donando eleganza e piacevolezza.

 **Temperatura di servizio** 16/18 °C.

 **Tipologia di bicchiere** Grand Ballon.

 **Formato** 0,75L.

 **Suggerimenti** Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce diretta, preferibilmente bottiglia coricata.

% Dati analitici
Grado alcolico: 14,5% - **Acidità Totale:** 5,2 g/L
Zuccheri Residui: 3.0 g/L - **Estratto secco:** 28 g/L