



CORVINA VERONESE IGT "Le Bessole"

Nasce dalla tradizione, dalla sapienza e dall'interesse di mantenere le origini della terra della Valpolicella. In questo vino si usa il principale vitigno autoctono dell'antica area della "Vallis Polis Cellae", così chiamata fin dai tempi del grande Impero Romano.

La Sua produzione in purezza permette apprezzare le sue differenti espressioni nel colore, nei profumi e nel corpo. Possiamo capire l'importanza del vitigno, e di conseguenza del vino Corvina in purezza, pensando che per circa il 75% il grande vino Amarone è stato prodotto con il medesimo vitigno. Un vino strutturato e di ottimo corpo, prodotto con il vitigno Corvina che dona un tocco di eleganza e raffinatezza ad un vino già ricco di caratteristiche organolettiche. Bouquet speziato con un profumo persistente di frutta rossa come la ciliegia nera e la prugna. Amaro e amabile allo stesso tempo.

Può essere perfettamente abbinato a carne rossa, risotto o formaggio Parmigiano Reggiano maturato per 24 mesi.

Area di Produzione

Colline di Moron, zona collinare nel confine di San Pietro in Cariano e Negrar (Verona - Italia)

Uvaggio

Corvina

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Ciliegia nera, uva passita

Gusto

Corposo, pungente con un tocco di tannino

Temperatura di servizio

16 - 18 °C (61 - 64 °F)

Dati analitici

Grado alcolico: 15.00% vol.

Acidità totale: 5.30 g/l

Zuccheri residui: 3.2 g/l

Estratto secco netto: 26 g/l