

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA



MONTEMAZZANO

CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Classificazione: Corvina Veronese i.g.t.

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 2004

Uve: Corvina Veronese 100%

Zona di produzione: i vigneti si trovano sulle colline moreniche di Calmasino, nel primo entroterra gardesano

Tipo di terreno: argilloso-calcareo, tipico delle colline moreniche dell'entroterra gardesano

Sistema di allevamento: pergola veronese, tradizionale dell'area gardesana

Resa per ettaro: ca.100 q

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce con fermentazione tra 23 e 28 gradi.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumi: ricordi di ciliegia matura e sentori di frutti di bosco, in particolare ribes e lamponi, con note di spezia (pepe) e leggere venature di vaniglia

Gusto: vino di buon corpo, caldo ed avvolgente, caratterizzato da tannini morbidi e da una considerevole presenza fruttata. Note speziate nel finale

Abbinamenti: ottimo compagno della tavola autunnale e invernale all'italiana, si abbina perfettamente con carni alla brace e con formaggi di media stagionatura

Note: è interamente ottenuto da uve di Corvina Veronese, tipica della Valpolicella e della sponda orientale del lago di Garda

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio: 18°/20°C

Cristoforetti  *Delibiasi*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino - Verona - Italia - Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
info@vignetivillabella.com • www.vignetivillabella.com