



DANESI

Casa Vinicola

CORVINA VERONESE

Indicazione Geografica Tipica

DESCRIZIONE:

È prodotto da uve Corvina in purezza che hanno subito un leggero appassimento prima della pressatura.

Questo vino, dall'intenso colore rosso rubino, delizia il palato con una varietà di aromi e gusti come quelli della ciliegia matura e del cioccolato con note di confettura di prugna. Al palato si presenta corposo e pieno con eleganti e morbidi tannini. La sua vivace acidità regala equilibrio e freschezza conferendogli armonia e persistenza.

ABBINAMENTI:

Si abbina ad una pasta al sugo di tartufo ed è ideale con i formaggi semi stagionati e la carne stufata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

DENOMINAZIONE: IGT

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Corvina Veronese

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 13,5%

ACIDITÀ: 5.7 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 6.8 gr/l

“Appassimento” è una tecnica storica di vinificazione nata nella zona della Valpolicella nella quale le uve vengono parzialmente appassite prima della fermentazione.

In un mese l'uva perde circa il 30% dell'acqua in essa contenuta, concentrando il mosto ed intensificando gli aromi.

CANTINA DANESI s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928

www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com

