

CORVINA VERONESE IGT "SERAL"



Vitigni:

Corvina Veronese 100%.

La zona di produzione:

Valpolicella Classica, comune di Marano di Valpolicella, terreno argilloso e calcareo.

Tecnica di produzione:

Dopo un periodo di appassimento dell'uva Corvina per circa due mesi ed una lunga e lenta fermentazione in acciaio questo fantastico vino viene invecchiato in botti di rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Speziato di pepe nero e di frutta rossa matura.

Sapore: Complesso ed armonico, leggermente tannico.

Abbinamenti consigliati:

E' perfetto per accompagnare tutti i piatti soprattutto le carni rosse ed i formaggi.

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglia:

750 ml