

Corvar

speciali

Igt Rosso Veronese

Anbaugebiet:

Provinz Verona, Venetien

Boden:

hügelige Böden moränischen Ursprungs und rote und braune Böden vulkanischen Ursprungs

Rebsorten:

Corvina grossa
Cabernet Sauvignon

Weinlese:

selektive Handlese der vollreifen Trauben, die im Laufe der verschiedenen Erntesessionen geerntet und kurze Zeit in Plateaux-Kisten zum Antrocknen gelegt werden

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit Maischung von 2-3 Wochen

Ausbau:

Ca. 12-18 Monate in französischen Eichenholz-Barriques

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 16 % Vol.

Farbe:

kräftig rubinrot mit Granatreflexen

Bouquet:

Noten an reifen roten Beeren, süßen Gewürzen und Vanille

Geschmack:

samtig, mit harmonischer Komplexität

Serviervorschläge:

empfohlen zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Buttermilchkäse; besonders angenehm auch als Meditationswein

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb von 6 Jahren getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

16°-18°C. Die Flasche sollte eine halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it