

# 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