

# Corvar

## *speciali*

### Igt Rosso Veronese

**Zona di produzione:**  
la provincia di Verona

**Suolo:**  
terreni collinari di origine  
morenica e terreni rossi bruni  
di origine vulcanica

**Vitigni:**  
Corvina grossa  
Cabernet Sauvignon

**Raccolta:**  
a mano in più passaggi, a  
maturazione ottimale dei grappoli.  
Le uve vengono deposte in  
plateaux e lasciate leggermente  
appassire

**Metodi di produzione:**  
vinificazione tradizionale con  
macerazione per 2-3 settimane

**Affinamento:**  
in barriques di rovere francese  
per 12-18 mesi

**Dati analitici:**  
alcol 16 % vol.

**Colore:**  
rosso rubino carico  
con riflessi granata

**Bouquet:**  
sentori di frutta rossa matura  
con spezie dolci e vanigliate

**Sapore:**  
vellutato, di armoniosa complessità

**Abbinamento gastronomico:**  
carni rosse, brasati, selvaggina  
e formaggi fermentati; vino da  
meditazione

**Consumo:**  
vino da gustare al meglio  
nell'arco di 6 anni

**Temperatura di servizio:**  
16°-18°C, avendo cura di  
stappare la bottiglia mezz'ora  
prima della degustazione



**ZENI**  
1870

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