



# Italy's Wine



**Provenienza:** vigneti collinari a nord-est della provincia di Verona

**Uvaggio:** Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione:** una parte delle uve viene attentamente selezionata in vigneto e raccolte in piccole cassette per il parziale appassimento fino all'inizio di novembre. Il resto delle uve hanno una vinificazione normale. La fermentazione dura 10 giorni, dopo di che il vino subisce una fermentazione malolattica. Maturazione in botti grandi di rovere per diversi mesi per essere finalmente imbottigliato e poi affinato in bottiglia. Questo permette al vino di sviluppare una delicata sensazione fruttata.

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Caratteristiche:** cor rosso granato vivo. Profumo intenso e persistente di frutta rossa e spezie. Al palato è corposo, rotondo, piacevole, leggermente asciutto e vellutato, armonico, con corpo morbido

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale per primi piatti, carni alla griglia, arrostiti, formaggi salati e prosciutto affumicato.



**Area of production:** hillside vineyards in the north-east of the province of Verona

**Grape typologies:** Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Production method:** a part of the grapes is carefully selected in the vineyard and harvested in small boxes for the partial dry until early November. The rest of the grapes have a normal vinification. The fermentation lasts for 10 days, after which the wine undergoes a malolactic fermentation. Matured in oak barrels for several months, is finally bottled and then aged in the bottle. This allows the wine to develop a delicate fruity sensation.

**Land typology:** clay and limestone

**Description:** color garnet red. Intense and persistent bouquet of red fruit and spices. The palate is full-bodied, round, pleasant, slightly dry and velvety, harmonious with soft body

**Serving suggestions:** Ideal for pasta dishes, grilled meats, roasts, savory cheese and smoked ham.



**Produktionsgebiet:** Weinberge im Nord-Osten der Provinz von Verona

**Weinreben:** Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Weinbereitung:** ein Teil der Trauben wird sorgfältig im Weinberg ausgewählt und in kleinen Kisten zur teilweisen trockenen bis Anfang November geerntet. Der Rest der Trauben hat eine normale Weinbereitung. Die Gärung dauert 10 Tage, nach denen der Wein eine Milchsäuregärung unterzogen. Er wird in Eichenfässern für mehrere Monate gereift, und endlich in Flaschen abgefüllt und dann in der Flasche verfeinert. Dies ermöglicht es dem Wein eine feine fruchtige Gefühl zu entwickeln.

**Boden:** Lehm und Kalk

**Beschreibung:** Seine Farbe ist granatro. Intensiv und anhaltend Bouquet von roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig, rund, angenehm, leicht trocken und samtig, harmonisch mit weichen Körper.

**Speiseempfehlung:** Ideal für Pasta, gegrilltem Fleisch, Braten, pikante Käse und Schinken.



**Região de Origem:** vinhedo situado nas colinas no nordeste da província de Verona.

**Solo:** argiloso, calcário.

**Uvas:** Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vinificação:** uma parte das uvas vêm selecionadas cuidadosamente no vinhedo e colhidas em pequenas caixas, para a secagem parcial, até o final de novembro. O restante das uvas são vinificadas normalmente. A fermentação dura 10 dias e, em seguida, ocorre a fermentação malolática. Maturação em barris de carvalho, por diversos meses, para ser finalmente engarrafado e maturado em garrafa. O que permite ao vinho de desenvolver uma delicada sensação frutada.

**Características Organolépticas:** cor vermelho granada brilhante. Aroma intenso e

persistente de fruta vermelha e especiarias. Sabor encorpado, macio, redondo, agradável, ligeiramente enxuto e aveludado.

**Diretrizes Gastronômicas:** ideal com primeiros pratos, carnes grelhadas, assados, queijos e presunto defumado.



**Ubicación:** viñedos de las colinas en el noreste de la provincia de Verona

**Uvas:** Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vinificación:** una parte de la uva en el viñedo es cuidadosamente seleccionado y se cosecha en pequeñas cajas para la seca parcial hasta principios de noviembre. El resto de las uvas tiene una vinificación normal. La fermentación tiene una duración de 10 días, después de la cual el vino se somete a una fermentación maloláctica. Madurado en barricas de roble durante varios meses hasta finalmente embotellado y posterior crianza en botella. Esto permite que el vino tenga una sensación de sabor a fruta delicada.

**Suelo:** arcilla y piedra caliza

**Características:** color rojo granate vivaz. Aroma intenso y persistente a frutas rojas y especias. En boca es de cuerpo completo, redondo, agradable, ligeramente seco y aterciopelado, con cuerpo suave y armonioso

**Maridaje:** Ideal para platos de pasta, carnes a la parrilla, asados, quesos sabrosos y jamón ahumado.

Close

Direzione Generale: Lungadige Cangrande, 1 | 37126 VERONA - ITALY - Tel. 045 2070341/2/3 - Fax 045 2070344 - P.IVA 02406820965

*Safra 2013. Chuletas e Endívias grelhadas. Jantar em 23/11/2014.*