



# SCAIA CORVINA



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli e Mezzane di Sotto (Verona).

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Colognola ai Colli: medio impasto con ghiaia in sottofondo. Mezzane di Sotto: sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.

## ALTEZZA VIGNETI

200 - 300 m s.l.m.

## UVE

Corvina 100%

## ETÀ DELLE VIGNE

3 - 10 anni.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

## DENSITÀ IMPIANTO

3.300 - 8.000 Viti Ha.

## RESA

120 q.li Ha.

## VINIFICAZIONE

Sgranellatura dei grappoli con leggera macerazione a 7-8 °C per 24 ore. **Fermentazione:** alcolica e malolattica a temperatura controllata 22-23 gradi in inox. **Batonnage:** una volta alla settimana fino all'imbottigliamento. **Pressatura:** soffice con pneumopressa. **Stabilizzazione:** a freddo.

## AFFINAMENTO

In inox.

## QUANTITÀ PRODOTTA

45.000 bottiglie.

## ESAME ORGANOLETTICO

**Colore:** rosso rubino con riflessi porpora. **Profumo:** floreale di rosa rossa e viola mammola, fruttato di ciliegia, amarena, prugna, susina, frutti di bosco come mora, ribes rosso e nero, lampone. **Sapore:** ben equilibrato da sapidità e freschezza. Intenso e con un buon corpo nonostante la leggiadra giovinezza.

## ALCOOL

13% Vol.

## ACIDITÀ

5,92 g/l.

## ZUCCHERI RESIDUI

10 g/l.

## ABBINAMENTO

Primi piatti e risotti (anche della cucina tradizionale veneta come gli gnocchi di farina con formaggi di montagna, pasta e fagioli, risotto con la salsiccia), carni rosse, arrostiti, bolliti misti di gallina, manzo, lingua, cotichino, carni bianche e pollame in genere, polenta abbrustolita con le aringhe, formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C - 16 °C.

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3-4 anni.

Safra 2014. Jantar em 15/07/2017.