

CiZERO

IGT-CORVINA VERONESE



Uve e Produzione

Corvina 100%

1200 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Casale a Marcellise, situato a 230 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest, terreno di origine calcarea.



Allevamento e raccolta

Guyot, impianto del 2011.

Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e vendemmia tardiva, ad inizio ottobre, con raccolta manuale. Resa 40 q.li/ha.



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di cemento.

Affinamento 12 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia.

Senza solforosa aggiunta.



Gradazione e abbinamenti

12,50% vol.

Primi piatti elaborati come pasta con sugo di carne o risotti composti e secondi a base di carne arrosto-grigliata, salumi e formaggi stagionati.

