

# 70/30

## igt Corvina Cabernet

**Zona di produzione:** provincia di Verona

**Suolo:** terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

**Uvaggio:** Corvina, Cabernet

**Alcool:** 16% vol.

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

**Bouquet:** ricco di profumi, frutti rossi mora, ribes, sentori di vaniglia e spezie

**Sapore:** di corpo prestante caldo ed avvolgente, sul finale un leggero tannino setoso

**Raccolta:** uva attentamente scelta, raccolta a mano e deposta in cassette

**Metodi di produzione:** appassimento delle uve per circa 3 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

**Affinamento:** in anfora, botte di rovere e barriques per 3 anni, poi riposo in bottiglia

**Consumo:** vino da bere nell'arco di 8-10 anni alla temperatura di 18°C

### Abbinamento

**gastronomico:** carni grasse, selvaggina, formaggi fermentati o come vino da meditazione e caminetto.



**Production area:** Verona province

**Soil:** predominantly red and brown soils on detritus, calcareous marls and basalts

**Grapes:** Corvina, Cabernet

**Alcohol:** 16% vol.

**Color:** deep ruby red with garnet reflections

**Bouquet:** rich in aromas, red fruits blackberry, currant, hints of vanilla and spices

**Taste:** full body, warm and well-encompassing the palate. Long finish with silky tannins

**Harvest:** highly selected grapes picked by hand into trays

**Winemaking:** 3-month natural drying, traditional skin contact for 4-5 weeks

**Ageing:** in clay pots, oak barrels and barriques for 3 years, subsequently in bottle before release

**Consumption:** within 8-10 years at 18° degrees

**Food pairing:** earthy meals, game, fermented cheeses or simply as meditation wine.