

Austero Corvina Rosso igt Verona

Zona di produzione:

Valpolicella

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

Uvaggio: Corvina 100%

Alcool: 14% vol.

Colore: rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

Bouquet: vellutato, elegante con sentori di frutta secca e spezie

Sapore: ricco, di corpo armonioso

Raccolta: grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva

Metodo di produzione: leggero appassimento delle uve, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento: in botte di rovere per 1-2 anni

Consumo: vino da bere nell'arco di 4-6 anni alla temperatura 18°C

Abbinamento

gastronomico: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi e formaggi fermentati.



Production area:

Valpolicella

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

Grapes: 100% Corvina

Alcohol: 14% vol.

Color: bright ruby red with some garnet reflections

Bouquet: velvety, elegant with hints of dried fruit and spices

Taste: rich, harmonious body

Harvest: highly selected grapes, late harvest

Winemaking: light natural drying followed by a traditional maceration for 3-4 weeks

Ageing: in oak barrels and barriques for 1/2 years

Consumption: within 4-6 years at 18° degrees

Food pairing: grilled red meat, rich pasta dishes and fermented cheeses.