



Gallo delle Pille

B & B

CORVINA

VERONESE

IGT

Indicazione Geografica Tipica

Vigneto:

Il Corvina è un vitigno a bacca nera, autoctono del territorio di Verona e base fondamentale per il suo vino più importante l'Amarone. La vite ha un'elevata vigoria, ed è allevata con pergola Veronese nel comune di Marano in Valpolicella.

Uve:

Corvina Veronese 100% da vendemmia tardiva

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve.
Fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce per circa 30 giorni.

Affinamento:

Il vino affina per 18 mesi in botti di legno: 50% del vino in botti di rovere di Slavonia da 30 hl, il restante 50% in barrique Francesi da 225 l in rovere di Allier, e poi messo a riposare per 6 mesi in bottiglia.

Note Gustative:

Colore rosso rubino intenso.
Al naso si evidenzia un bouquet che ricorda la ciliegia e la marasca, con sentore di piccoli frutti e di speziato.
Gusto vellutato, morbido, di gran corpo, persistente.
Vino ricco e superbo che esalta la peculiarità della Corvina.

Analisi:

Alcol 14% Vol



1 bottiglia



€ 12,00

1 cartone (6 bottiglie)



€ 60,00