



Annata: 2019

Note organolettiche: Rosa salmone chiaro, dal bouquet delicato di piccoli frutti di bosco, come la fragolina o il lampone. Piacevolmente secco, fresco e di buona persistenza.

Abbinamenti consigliati: Vino rosè di struttura e complessità. Si abbina a ricette di pesce anche elaborate, come terrina di pesce al forno, sgombrò ai profumi mediterranei o tartare di tonno marinata. Ideale anche con le grigliate estive. Da provare con la pizza.

Temperatura di Servizio:
8° - 10° C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13,00% vol.
Acidità totale: 5,17 gr/l
Estratto secco: 23,50 gr/l
Residuo zuccherino: 2,60 gr/l



750 ml

PHASIANUS CORVINA VERONA ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Prodotto con uve da viticoltura biologica

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, sulla collina a nord della cantina. Altitudine 250-300 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina e Corvinone 100%

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 12 e i 25 anni. Esposizione Est-Ovest. Terreno di natura morenico con scheletro ghiaioso. Sistema di allevamento misto Guyot e Pergola. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha (guyot) e 3.300 cp/ha (pergola). Resa per ettaro 80 quintali. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia è tardiva. L'epoca di raccolta inizia a fine ottobre/primi di novembre. Leggero appassimento in pianta. Selezione delle sole uve Corvina e Corvinone. La vendemmia è manuale. L'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento:

L'uva viene messa direttamente in pressa dove viene svolta una leggera macerazione a freddo di circa 18/24 ore. Si prosegue con la pressatura soffice delle uve.

Successivamente si procede con la decantazione naturale del mosto per 24/36 ore e la fermentazione lenta di circa 30 gg.

Il vino rimane sui propri lieviti, dai 3 ai 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino all'imbottigliamento.

