

# CORVINA GARDA

DOC



## Vitigni

Corvina

## Metodo di produzione

La vendemmia inizia solitamente nei primi giorni di ottobre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate.

La fermentazione avviene a temperatura controllata e dura circa 15 giorni.

Il vino ottenuto rimane ad affinare in acciaio inox per 4 mesi.

## Note di degustazione

Il colore è rosso brillante.

Al naso presenta profumi freschi e delicati di ciliegia e marasca.

Chiari spunti di speziatura. Il sapore è morbido ed armonico.

## Abbinamenti

Si accosta alla degustazione di formaggi a pasta morbida oppure accompagna piatti come minestre leggere, salumi, grigliata di carne.

## Temperatura di servizio

16° - 18° C

## Titolo alcolometrico

12,50% vol.