

ZENI

Corvina IGT 2016

100% Corvina

Italie, Vénétie



La zone viticole de la Valpolicella, une des plus connue d'Italie s'étend sur les collines situées au nord de la ville historique de Vérone. La zone historique est la zone Classico autour de San Pietro, Fumane et Negrar. Les vignobles sont situés à une altitude variant de 150 à 450m d'altitude.

Le terroir est constitué de terre rouge et brune, des marnes calcaires et de basalte. L'encépagement traditionnel est presque exclusivement réalisé à partir des cépages autochtones Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara.

Ce vin est élaboré à partir de Corvina à 100% sur des collines morainiques et volcaniques. La vendange est faite à la main en sélectionnant les meilleures grappes.

Fermentation traditionnelle avec les peaux et macération de 2-3 semaines au mois d'octobre. Elevage en cuve inox pendant 10 mois.

Le vin présente une très belle robe rubis, au nez arômes de fruits frais et épices. La bouche a de la matière, intense, et une longue persistance aromatique.

Alcool : 13% Vol.

Servir à 18-20°C, sur des plats de pâtes en sauce, des viandes rouges ou grillées, mais aussi les fromages.