



## CORVINONE

### 2022



**Denominazione:** ..... Corvinone IGP Verona  
**Vitigni:** ..... Corvinone in purezza  
**Il territorio:** ..... Colline moreniche  
**Collocazione geografica:** ..... S. Giorgio in Salici (Sona) zona collinare  
**Altitudine:** ..... 180 m.s.l.m  
**Esposizione vigneto:** ..... Est – Sud Ovest  
**Tipologia di terreno:** ..... Calcareao di origine Wurmiana  
**Sistema di allevamento:** ..... Guyot semplice  
**Età media delle viti:** ..... 30 anni  
**Densità di impianto:** ..... Circa 9500 viti per ettaro  
**Produzione:** ..... 50 q/Ha  
**Vendemmia:** ..... Raccolta manuale effettuata ad inizio ottobre  
**Pigiatura:** ..... Non avviene, solo diraspatura  
**Fermentazione:** 5 mesi di fermentazione spontanea a contatto con le bucce  
**Affinamento:** ..... 9 mesi in anfora di terracotta  
**Filtrazione:** ..... Non filtrato  
**Solfiti:** ..... Non ci sono solfiti aggiunti  
**Numero bottiglie prodotte:** ..... 1613

#### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** ..... 13,5% Vol.      **Acidità totale:** ..... 6,10  
**Zuccheri residui:** ..... 1,6 g/l      **Ph:** ..... 3,39

**Caratteristiche dell'annata:** Nasce nel 2022 la volontà di valorizzare al massimo questo vitigno straordinario della tradizione veronese. Il Corvinone nella sua essenza più vera ed unica. Un lavoro meticoloso in vigna con i diradamenti. La fermentazione spontanea aiuta a tirare fuori il vero carattere di questo vitigno. L'annata 2022 viene segnata per il caldo, a tratti estremo, che però ha favorito la maturazione delle uve tardive e ha preservato la sanità dei grappoli.

**Esame organolettico:** Si presenta di un colore rosso rubino, di media struttura ma ampio e profondo. Al naso spicca subito i fiori di capperò sotto sale, marcatore originale proprio del Corvinone. La sapidità permane fino al picco nel finale di bocca, grazie ai terreni e al calcare.

Dai primi sentori di sottobosco subito si vira verso note terziarie ma sempre divertenti. Oliva scura tardiva, erbe di macchia mediterranea tutto avvolto da un tannino elegante e dal ricordo della croccantezza delle bucce del Corvinone. La pulizia, seppur una fermentazione spontanea e una lunga macerazione per più di 5 mesi, regna sovrana incontrastata. Frutto della precisione maniacale del lavoro in cantina.