



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:Calcareo 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
FiltrazioneNon filtrato
Solfiti Non ci sono solfiti aggiunti
Numero bottiglie prodotte1500

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 capperone 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.