

gorgo



CORVINA VERONESE IGT

Cà Nova

Un grande vino ottenuto in purezza dall'uva più importante e rinomata dell'area di Verona, la Corvina Veronese. Intenso, elegante e strutturato dimostra quanto valore abbia il rispetto del legame con il territorio di provenienza.



Vitigni:
Corvina Veronese



Coltivazione:
Gujot



Vinificazione:
Pigiatura soffice dell'intero grappolo e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, lunga macerazione di contatto con le bucce.



Affinamento:
18 mesi in barrique, segue l'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Colore:
Rosso rubino intenso.



Profumo:
fruttato, con note di ciliegia, mirtilli e prugna insieme a note di cannella e pepe.

Sapore:
Morbido, rotondo, potente, sapido, con una bella acidità quale segno del nostro terreno morenico.



Grad. alcolica: 13,5% vol.



Abbinamenti:
Carni rosse, arrostite o alla tartara, formaggi stagionati.

Servire a 16-18°C.

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com