

Antolini
Vini

Corvina Veronese

IGT



Uvaggio: Corvina e Corvinone.

Grape: Corvina and Corvinone.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar.
- altitudine: da 150 a 350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso, tufaceo e calcareo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese e guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 2010.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Origin of vineyards

- location: Valpolicella Classica, the towns of Marano di Valpolicella and San Pietro in Cariano.
- altitude: from 150 to 350 metres above sea level.
- soil type: clay soil, tuffaceous and limey.
- vine growing method: Veronese double pergola and Guyot system.
- date of vine planting: from 1970 to 2010.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

Vendemmia

- periodo: ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale.

Grape harvest

- period: between late September and mid October.
- method: exclusively manual.

Produzione

- appassimento e vinificazione: le uve fresche, raccolte in ottobre, vengono pigiate con una parte, circa il 20%, fatta appassire per 2 settimane nel fruttajo per conferire al futuro vino maggiore complessità e una piacevole rotondità.
- affinamento: parte in botti di rovere e parte in acciaio per 12 mesi.

Production

- withering: 20% of grapes are left to dry in order to obtain a future pleasant roundness wine.
- winemaking method: fresh grapes are pressed in a de-stemming winepress followed by a 7-day fermentation in steel containers with automatically controlled temperature and indigenous yeasts.
- aging: partly in oak barrels and partly in stainless steel tanks for 12 months.

Dati produttivi

- produzione annua: 7000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero naturale.

Technical data

- annual production: 7000 bottles.
- bottle: 750 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino intenso.
- profumo: frutta in bacca e uva sultanina.
- sapore: fresco, sapido, con lieve tannicità e leggera speziatura.

Organoleptic notes

- colour: intense ruby red color.
- bouquet: berries and sultana grapes.
- flavour: fresh and savory, with mild tannins and a slight spiciness.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18° C.
- carni rosse e formaggi sia freschi sia stagionati; da provare abbinato al risotto al tastasal.

Serving suggestions

- serve at: 18° C.
- ideal with: red meat, fresh or mature cheese; pair it with a traditional risotto with "tastasal".

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.Illa - Verona - tel/fax +39 045 7755351 - Pier Paolo cell. +39 333 6546187- antolinivini.it