



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	VALPOLICELLA DOC
CODICE EAN	8001906011345
ZONA PRODUZIONE	I declivi inferiori delle soleggiate colline sovrastanti la città di Verona che, mitigate dall'influenza termoregolatrice del Lago di Garda, si susseguono in un continuo sali e scendi verso oriente fino alla Val d' Alpone, ai confini della provincia di Vicenza.
VINIFICAZIONE	Corvina, Rondinella e Barbera vengono vinificati in modo tradizionale con macerazione alcolica di 10-12 giorni condotta a 24-26 C° all'interno di fermentini termocondizionati. Giornalmente vengono effettuati rimontaggi all'aria e follature per ottimizzare l' estrazione delle sostanze coloranti. I vini che se ne ottengono vengono svinati e affinati in acciaio, fino al loro assemblaggio che precede una chiarifica e una filtrazione.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato con l'invecchiamento. Conosciuto in tutto il mondo per il suo caratteristico profumo di frutta secca. Di gusto tipico, elegante e vellutato e di buona sapidità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si accompagna a tavola con pietanze di carni rosse e primi piatti a base di pasta mediterranea. Lontano dai pasti diventa un cordiale compagno di conversazione.
TEMP. DI SERVIZIO	18 C° - 20 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,5
ACIDITA' TOTALE gr/lt	4,9
SO2	115
BOTTIGLIA	Bordolese Pesante
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe , PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com