



MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

VERONA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CORVINA ROSATO

VITIGNI CORVINA Uve autoctone a bacca rossa

PROVENIENZA Vigneti selezionati situati tra il comune di Marano e di Negrar

TIPOLOGIA DI TERRENO: calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE L'uva corvina, autoctona veronese, viene raccolta a mano a giusta maturazione, nella seconda decade di settembre, ed il mosto rimane per alcune ore a macerare a freddo sulle bucce, al fine di ottenere un'estrazione dolce dei colori e dei profumi. Segue salasso con uso di ghiaccio secco per tutelare il mosto dal contatto con l'ossigeno. La fermentazione a temperatura di 14-16° e la maturazione in acciaio consentono di esaltare al massimo l'espressione fruttata di questo vino.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La corvina in purezza si presenta come un vino armonico in tutte le sue componenti, e nel rosato, riesce ad esprimere la vera versatilità di questo vitigno. Le note rosato tenue, simil buccia di cipolla, ma brillanti e cristalline, sono il preludio a un bouquet suadente e delicato. Profumi avvolgenti di fragola e sambuco, si sposano elegantemente con sentori freschi di zagara e pesca noce. Setoso ed elegante al palato, è dotato di buona mineralità ed acidità che ne garantisce una grande scorrevolezza.

ABBINAMENTI Perfetto come aperitivo, è stuzzicante l'abbinamento con un carpaccio di pesce o con un'insalata di farro. Da provare con una tempura mare-orto o il sushi.

DATI: GRADO ALCOLICO 12,5% vol - **FORMATO** 0,75 L - Energia 300 KJ/72Kcal

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES
BOTTIGLIA GL 70 VETRO - CAPSULA C/ALU 90 ALLUMINIO - TAPPO FOR 51 SUGHERO:
RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



MADINELLI SOCIETA' AGRICOLA

Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia

www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Nel cuore della Valpolicella Classica