



# CLIVUS

## Corvina



**VITIGNO:** Corvina.

**VIGNETI:** Hills of Montecchia di Crosara e Cazzano di Tramigna.

**VENDEMMIA:** fine settembre.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura, pigiatura e macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice.

**AFFINAMENTO:** in recipienti d'acciaio.

**COLORE:** rosso rubino di media intensità.

**PROFUMO:** delicato che ricorda i fiori di ciliegio.

**PALATO:** asciutto, di buon corpo, sapido e armonico.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 % vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina a piatti mediamente saporiti, carni bianche o carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 18° - 20°C.



Cantina di Monteforte