

Azienda agricola  
*Viniccio Bronzo*

[WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM](http://WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM)

[info@cantinaviniciobronzo.com](mailto:info@cantinaviniciobronzo.com)



## “TERRE ROSSE”

### CORVINA VERONESE IGT

**Vitigni:** 100% Corvina,

**Caratteristiche organolettiche:** Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate.

All'olfatto si percepisce un aroma vinoso con forti note di ciliegia, tipico della corvina, avvolti da un delicato sentore alcolico che rende il tutto ancora più dolce e piacevole.

Al palato si presenta con sentori di ciliegia, una forte sapidità, e un retrogusto amaro, il tutto ammorbidito da un leggero residuo zuccherino e dal forte grado alcolico.

**Accompagnamenti:** Si abbina piacevolmente a carni grigliate, arrosti e formaggi stagionati come il nostro Monte Veronese D.O.P.

**Vinificazione:** la produzione di questo vino parte da un'accurata scelta di uve nel vigneto. Vengono quindi scelte le uve migliori, con maturazione avanzata e qualitativamente sane. L'esposizione dei vigneti fornisce alle uve che ne derivano un elevato grado zuccherino, oltre che ad un elevatissimo contenuto di aromi varietali, che si svilupperanno nel vino dapprima in fermentazione e poi in affinamento. La vinificazione rispecchia la tradizione, ovvero si ha una fermentazione con un contatto del mosto/vino prolungato sulle vinacce, di circa 30 giorni, che in alcune annate di eccezionale qualità, può superare anche i 35 giorni.

Successivamente il vino viene stoccato in acciaio per circa 6/10 mesi per poi finire l'affinamento in botti di rovere per circa 4/6 mesi a seconda delle annate.

**Vigneti:** per la produzione di questo vino vengono utilizzate esclusivamente le migliori uve selezionate dai vigneti posti alle pendici del monte baldo, in località Terre Rosse (da cui ne deriva il nome), ad una quota di 500 mslm. I terreni sono per lo più argillosi e marnosi con un elevata percentuale di scheletro. Le forme di allevamento sono la pergola doppia e la pergola semplice.

**Temperatura di servizio:** 18°C - 20°C

