



Azienda Agricola DAVID STERZA
CORVINA VERONESE
Vino Rosso Veronese IGT

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella (VR), zona collinare con esposizione sud-ovest

Suolo: cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Uvaggio: Corvina Veronese 100%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve manuale.
Surmaturazione naturale in fruttai per circa 60 giorni.
Macerazione per 20 giorni con rimontaggi giornalieri

Affinamento: barrique per 12 mesi

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: buona intensità dei profumi che ricordano spezie, pepe

Gusto: in bocca è caldo, morbidezza bilanciata dal corposo tannino. Persistente

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: piatti di carne speziata come pollo al curry, pulled pork, hamburger, costine con salsa BBQ



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it