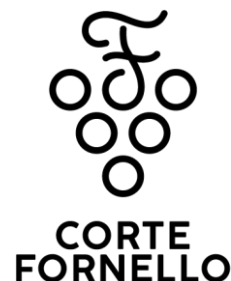




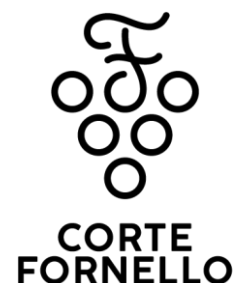
Corvina Veronese I.G.T.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese
Raccolta	Ottobre.
Resa per Ettaro	70 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in botti di legno per 5/6 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Floreale, con note marcate di ciliegia.
Note di degustazione	Di buon corpo con note di sottobosco e ciliegia.
Abbinamenti	Carni rosse e formaggi.
Temperatura di servizio	14°C - 18°C
Grado Alcolico	13% vol.



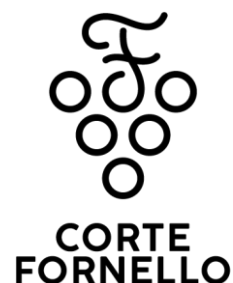
Corvina Veronese I.G.T.



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Corvina Veronese
Harvest	October.
Yield per Hectare	70 HL
Vinification	Fermentation on the skins at a controlled temperature. Ageing in wooden barrels for 5/6 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Intense ruby red.
Aroma	Floreal, with marked notes of cherry.
Tasting notes	Full bodied with hints of undergrowth and chery.
Serving suggestion	Red meat and cheeses.
Serving temperature	14°C - 18°C
Alcohol by volume	13% vol.



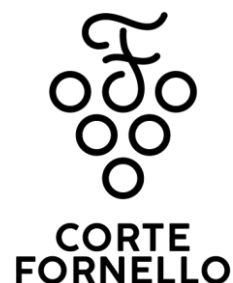
Corvina Veronese I.G.T.



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Corvina Veronese
Lese	Ottobre.
Ertrag pro Hektar	70 HL
Weinbereitung	Vergärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur, Ausbau in Holzfässern für 5/6 Monate.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Intensives Rubinrot.
Nase	Blumig, mit deutlichen Kirschnoten.
Gaumen	Vollmundig mit feinen Anklängen von Unterholz und Kirsche.
Passt gut zu	Rotem Fleisch und Käse.
Serviertemperatur	14°C - 18°C
Alkoholgehalt	13% vol.



Corvina Veronese I.G.T.



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese
Recogida	Octubre.
Cosecha por hectárea	70 HL
Vinificación	Fermentación con las pieles a temperatura controlada. Crianza en barricas de madera durante 5/6 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia..
Color	Rojo rubí intenso.
Aroma	Floral, con notas marcadas de cereza.
Notas de cata	De buen cuerpo, con notas de sotobosque y cereza.
Maridajes	Carnes rojas y quesos.
Temperatura de consumo	14°C - 18°C
Graduación Alcohólica	13% vol.