



ROSSO VERONESE IGT "CONCENTUS"



Vigneto

Esposizione a sud-ovest, da 150 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici.



Vitigni

Corvina, Corvinone e Rondinella, con l'aggiunta di altre uve della base ampelografica della Valpolicella.



Affinamento

Botti di rovere francese per 8-10 mesi.
Bottiglia 6 mesi.



Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 14 % vol.
- Acidità totale: 5,30 g/l
- pH: 3,60
- Estratti 37 g/l



Longevità dalla vendemmia

10 / 12 anni



Colore

Rosso rubino intenso.



Bouquet e note degustative

Profumo pulito, di frutti a bacca nera, spezie, cuoio e pepe. Corpo robusto e complesso, armonioso come il suo nome.



Servizio

Temperatura ambiente e bicchieri molto ampi.



Abbinamenti consigliati

Arrosti, carne alla griglia ed alla brace, salumi e formaggi freschi.

Formati



Azienda Agricola Corteforte

Via Osan, 45 · Fumane (VR) Italy Tel. + 39 045 68 39 104 · Fax. +39 045 68 39 104

www.corteforte.it · info@corteforte.it