

TANBÉ CORVINA

La ricerca di vecchi vitigni autoctoni da riportare alla luce. Profumo di frutta rossa (lamponi, amarene, melograni) cotta, molte spezie, dal pepe bianco allo Zenzero, e tanta armonia in bocca è il risultato di Corvina e Corvinone autoctoni vinificati con uva in sovrasmaturazione. Profumo particolare, morbido, pieno e robusto.

LE UVE

Corvina e Corvinone.

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Colline di rocce calcaree marine e zona alluvionale di Illasi e Colognola ai Colli

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergoletta veronese con circa 3500 viti per ettaro e Guyot con 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO

Circa 90 q di uva (6.000 litri).

EPOCA DI RACCOLTA:

Dai primi di settembre a metà ottobre, tutte dopo leggera sovrasmaturazione,

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve lasciate sovrasmaturare o, in funzione dell'andamento stagionale, leggermente appassite per circa un mese. Temperature di fermentazione controllate: con 2-3 giorni di macerazione a 28-30°C, completamento, circa 8 giorni, dai 22 ai 25°C. Svinatura e travasi al pulito poi botte di rovere da circa 3.000 litri, leggera sosta in acciaio ed affinamento in bottiglia

GASTRONOMIA

Il Tanbé Corvina è indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina di piuma e pelo, sia arrosto che macerate o cotte in intingoli o alla brace. Lega perfettamente con i formaggi a pasta dura non troppo piccanti. Servire a temperatura ambiente in ampi bicchieri di cristallo

ALCUNI DATI ANALITICI

Alcole	13,74
Zuccheri residui	8 grammi litro
Acidità Totale	5,60
SO2 lib. e tot.	24 – 87

