



ANDREA CORVINA VERONESE IGT

Andrea è un vino ottenuto dal uva corvina; di colore rosso brillante, dagli aromi di frutta rossa con sfumature speziate, dal sapore armonico, elegante e ben strutturato, con delicate note pepate e di ribes nero. È un vino di grande bevibilità, affascinante. È ideale per accompagnare piatti saporiti e gustosi come primi piatti a base di pasta, minestre, piatti di carni bianche, grigliate di carne, formaggi a pasta morbida, salumi. Da provare leggermente fresco in abbinamento con il pesce di lago.

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda, Costermano e Bardolino).

VITIGNO: Corvina.

COLTIVAZIONE: Pergola tradizionale veronese e Guyot.

RACCOLTA DELL'UVA: Manuale fine settembre primi di ottobre con selezione dei migliori grappoli.

METODO DI PRODUZIONE: Vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio.

COLORE: Rosso rubino brillante.

BOUQUET: Intenso, lievemente speziato, con note di frutti a bacca rossa.

SAPORE: Armonico, di buona struttura, delicatamente pepato con note di ribes nero e mora.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 18 °C.