Giovanna Tantini

MA.GI.CO. GARDA CORVINA D.O.C.

E' l'ultimo arrivato nelle produzioni aziendali. Un vino nuovo in tutti i sensi. Il potenziale delle uve della Corvina Veronese proveniente da due diverse zone (Castelnuovo e Lazise) espresso nella sua dimensione della freschezza e bevibilità. Una tecnica di vinificazione particolare che, nel mantenere il colore chiaro tipico della Corvina Veronese valorizzata dalla bottiglia bianca, ha saputo creare un "vino rosso" da bere alla temperatura alla quale si bevono i vini bianchi, per poterne apprezzare compiutamente la particolarità e semplicità.



Uve	Corvina
Suolo	Origine glaciale (morenico), ghiaioso, calcareo e alluvionale
Altitudine	100 m s.l.m
Forma di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud
Resa per ettaro	90 ql/ha
Lavori in vigneto	Molta attenzione nella cura del verde nei mesi prima dell'invaiatura, valutazione delle rese in prossimità della vendemmia. Scelta del vigneto e delle uve in base alle componenti di maturazione
Data vendemmia	Metà settembre
Raccolta	A mano in cassette
Vinificazione	Breve macerazione carbonica, pressatura, chiusura della fermentazione alcolica a 24°C in acciaio inox. Fermentazione malolattica con batteri selezionati
Affinamento	4 mesi in vasche di acciaio inox, 1 mese in bottiglia
Note degustative	Colore: rosso rubino tenue con riflessi violacei Naso: note di ciliegia e fragoline di bosco Bocca: non convenzionale, originale: mantiene freschezza e sapidità di un vino bianco e nel contempo persistenza e lunghezza di un giovane vino rosso
Cibi da abbinare	Pesce, fritti di pesce, aperitivi, formaggi freschi, pasta