ACQUISTATO IL .....

"Camponi" Corvina Veronese IGT 2021 2021

Rosso piacevole e beverino

Camponi, IGT Veneto, è il rosso piacevole e beverino de La Collina dei Ciliegi. Nasce da un'attenta lavorazione di uve Corvina Veronese in purezza. La stessa base del nobile Amarone della Valpolicella DOCG che rappresenta la punta di diamante della cantina di Erbin. In questo caso, però, l'uva viene condotta in cantina subito dopo la raccolta, per essere trasformata quando ancora è fresca e vitale. Dopo la fase di Pigiodiraspatura, le uve vengono avviate alla macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Un processo che si protrae per oltre una settimana. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso porpora, dotato di un bel profumo speziato e fine. In bocca, invece, si rivela gradevolmente agile e fresco. Dotato di un tannino sottile e maturo, in tavola trova facilmente il modo di regalare belle soddisfazioni. Super versatile, se viene servito a una temperatura leggermente più bassa del normale, può addirittura essere abbinato a piatti a base di pesce.

"Peccato avere solo cinque sensi". E peccato avere solo 24 ore in un giorno, 365 giorni in un anno. Specie se ti chiami Massimo Gianolli e sei uno dei più eclettici e inarrestabili imprenditori italiani. Massimo, solide basi di famiglia nel mondo del credito, è il creatore di una piccola azienda vinicola boutique nel cuore della Valpolicella. Vigneti, cantina e Ca' del Moro "Wine Retreat" si trovano sulla collina di Erbin in Valpantena. Qui il clima è più mite e nascono vini di grande valore. E pensare che tutto ha avuto inizio con una piccola produzione nel 2005, selezionando l'uva destinata al "suo" primo Amarone. Oggi la tenuta si estende su circa 45 ettari, dove le vigne sono intervallate da lussureggianti ciliegeti. Oggi la Collina dei Ciliegi è presente con i suoi vini in Italia e su diversi mercati esteri, in particolare in Cina dove vanta ormai rapporti ampiamente consolidati, ma anche USA, Canada, Regno Unito, Germania e Paesi Scandinavi.

La Vigna

Terreno	marno-calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina veronese 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: Vendemmia: si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Vinificazione e fermentazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 24°-26°C. Durata della macerazione: 10 giorni circa con rimontaggi e delestagegiornalieri.
Sensazioni	Colore: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Olfatto: fragoline selvatiche e ciliegia croccante sono accompagnate da piacevolissime note di viola. Al palato: colpisce per la beva scattante e succosa allungando nel finale con una spiccata sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821