



ACQUISTATO IL

"Corasco" Rosso Trevenezie IGT 2018

2018

Passione per l'appassimento



Svinando

Corasco, Trevenezie IGT di Tedeschi, è un rosso molto particolare. In questo caso, infatti, alcune delle note varietà venete sposano il tradizionale appassimento, tipico della provincia veronese e della Valpolicella in particolare. In Corasco, infatti, convivono (egregiamente) la Corvina che proviene dalle colline moreniche della Valpolicella, il Raboso tipico della zona di Oderzo, a Treviso, e il Refosco, selezionato nella zona di Aquileia. In cantina, poi, si procede con la tradizionale tecnica dell'appassimento, anche se solo parziale. Le uve, poste in fruttai per circa un mese, perdono circa l'8/10% del loro peso iniziale, arricchendosi in zuccheri, aumentando l'estratto secco, le ceneri e il colore del vino. Rosso rubino intenso, al naso si scopre un rosso piacevolmente complesso, dove l'aroma di sottobosco si mescola alla vaniglia e al tabacco del rovere di Slavonia. In bocca rivela un buon corpo, viva acidità e alcolicità ben bilanciate con i tannini. Vino complesso ed elegante, non teme di essere abbandonato in cantina anche per qualche anno. Anche una decina, se ben conservato. Vino da tutto pasto, accompagna bene una gran varietà di preparazioni, tipiche della cucina veneta. Ma non solo!

La cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Da sempre impegnata nella valorizzazione del proprio vigneto, sono stati tra i primi a vinificare separatamente le uve provenienti da singoli appezzamenti. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti nella zona di vinificazione, proprio per ottimizzare le attività di fermentazione dei diversi vigneti. Per la delicata fase di maturazione, poi, la cantina si è dotata di botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Tra il 1995 e il 2005, infine, Tedeschi ha avviato un importante studio per il controllo delle uve in fase di appassimento. E questo ha permesso loro di realizzare un moderno fruttai, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero ciclo di lavorazione, grazie a un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Tanti sforzi e tanta attenzione hanno però dato buoni frutti. Negli anni, infatti, l'azienda Tedeschi ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti da parte della critica enologica più severa, in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno principalmente sedimenti calcarei su terreno argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Veneto

Uve 70% Corvina, 25% Refosco, 5% Raboso

Gradazione 14.5

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Perfetto da bere subito, può invecchiare fino a 7/10 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia: inizio ottobre (le varietà sono raccolte separatamente). Appassimento uve in fruttai: 1 mese con il controllo dell'umidità dell'ambiente. Diraspigiatura: separata delle diverse varietà. Fermentazione alcolica e macerazione: 14 giorni/temperatura 28° C. Fermentazione malolattica Affinamento in botti di Rovere di Slavonia: 1/1,5 anni. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Sensazioni Colore: rosso rubino intenso. Limpido e trasparente. Olfatto: complesso. L'aroma di sottobosco si mescola alla vaniglia e al tabacco del rovere di Slavonia. Gusto: buon corpo, buona struttura, viva acidità e alcolicità ben bilanciate con i tannini. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo. È un vino complesso ed elegante.

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