



ACQUISTATO IL

"Corvè" Corvina Verona IGP Ca' de Rocchi 2020

2019

Un grande classico della viticoltura veronese



Svinando

Un grande classico della viticoltura veronese. Questo rosso è prodotto con uve Corvina in purezza, provenienti dai vigneti collinari della Valpolicella, situati tra i 120 e i 300 metri sul livello del mare. Un vino piacevolmente semplice e adatto a mille occasioni, frutto di una vinificazione accurata delle uve che vengono lasciate macerare a temperatura controllata per circa due settimane. Tanto serve alle bucce per cedere al vino tutto il colore e le sostanze aromatiche più piacevoli. Per la fase di affinamento, invece, Tinazzi ricorre a botti di rovere francese e americano di varie dimensioni. Si va da quelle più piccole da 5 ettolitri, fino a grandi botti da 20 ettolitri. In totale il vino riposa nel legno per poco meno di un anno. Colore rosso intenso e luminoso, al naso rivela note di frutta rossa matura, con prevalenza di ciliegia, poi sentori speziati e una leggera nota di cacao. In bocca è altrettanto fruttato, con in più note di liquirizia. Lungo e persistente il finale.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda familiare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna	
Terreno	medio calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura con diraspatura e successiva fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 22/24 °C per 10/15 giorni
Sensazioni	Colore: Rosso intenso e luminoso. Profumo: Frutta rossa matura con prevalenza di ciliegia, sentori speziati e una leggera nota di cacao. Sapore: Il fruttato percepito al naso si ripresenta al palato accompagnato da note di liquirizia. Lungo e persistente nel finale.

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