



ACQUISTATO IL

Corvina Verona IGP Bio "Pitaro" 2020

2020

La Corvina che non ti aspetti



Svinando

Il suo nome, e la sua etichetta, richiamano il Pettiroso, ossia il "Pitaro" in dialetto veneto. E leggendo l'etichetta si scopre che è una Corvina, Verona IGP, Biologica, che fa parte della linea giovane e fresca di Tinazzi. La Corvina, il cui nome - contrariamente a quanto ritenuto da molti - non fa riferimento ai corvi ma al colore scuro dei suoi grappoli, è usata in questo caso in purezza per dar vita a un vino super immediato e godibilissimo. Le uve provengono da vigneti collinari e soleggiate in provincia di Verona, dove le uve hanno tempo di maturare alla perfezione, sviluppando zucchero e aromi interessanti. La vinificazione è semplice ma accurata, con pigiatura e diraspatura, e successiva fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 7-10 giorni. Poi affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, per salvaguardare la ricchezza del frutto di partenza. Anche in questo caso, tutti i processi di vinificazione sono condotti nel rispetto delle norme della certificazione biologica europea. Rosso brillante il suo colore, al naso rivela aromi intensi di frutta rossa, con prevalenza di ciliegia, oltre a leggeri sentori speziati. In bocca è armonico, dotato di una buona persistenza e una naturale piacevolezza. Servito alla giusta temperatura, tra i 16 e i 18 gradi, questo veronese sa accompagnare carni rosse, alla griglia in particolare, ma anche formaggi di media stagionatura. Davvero un bel vino del territorio.

"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.	4400
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura con diraspatura e successiva fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 22-24°C per 7-10 giorni. Tutti i processi di vinificazione sono condotti nel rispetto delle norme della certificazione biologica europea
Sensazioni	Colore: Rosso brillante. Profumo: Aromi di frutta rossa con prevalenza di ciliegia e leggeri sentori speziati. Sapore: Al palato si presenta armonico, con una buona persistenza e una piacevole beva.

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