

CALINVERNO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA | ROSSO VERONESE



Annata: 2015

Note organolettiche: Frutto d'ingegno, di sperimentazione e di pionierismo, anche per i sensi. Rosso intenso, ricco di sfumature, sensazioni e aromi.

Abbinamenti consigliati: Si sposa con primi piatti importanti, secondi di carne rossa o cacciagione. Vino di lunga vita, ottimo anche da meditazione.

Temperatura di Servizio:
18°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 15% vol.
Acidità totale: 5,70 gr/l
Estratto secco: 34,00 gr/l
Residuo zuccherino: 9,00 gr/l



750 ml 1,5 Lt 3 Lt

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, ad altitudine di 220-350 metri sul livello del mare.

Vitigni

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Cabernet Sauvignon 5%, Croatina 5%.

Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 12 e i 25 anni. Esposizione Est-Ovest. Terreno di natura morenico argillosa. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha e sesto di impianto 0.70x2.40. Resa per pianta pari a 1/1.2 kg ed in totale per ettaro 80 quintali al massimo. I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia Tardiva

La vendemmia è tardiva. Si effettua una surmaturazione in vigna di circa un mese (in base all'annata): i grappoli rimangono sulla pianta generalmente fino a fine ottobre, ma non oltre la metà di novembre. Successivamente le uve vengono raccolte a mano e disposte in cassette per l'appassimento nel nostro Fruttaio.

Appassimento

Il periodo di appassimento varia tra i 20 e i 30 giorni. La perdita di peso si aggira intorno al 20%. L'appassimento conferisce una maggiore concentrazione e, ancor più importante, una profonda modifica della composizione della bacca. Il cambiamento più evidente è fisico e riguarda la disidratazione del grappolo, la diminuzione del contenuto di acqua ed il conseguente aumento di concentrazione di altri componenti, in primo luogo quello degli zuccheri.

Vinificazione e Evoluzione

Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione a temperatura controllata (20-24°). Vengono poi effettuati rimontaggi, svinatura e stabilizzazione a freddo. L'affinamento dura 18 mesi in barrique e tonneau di Rovere francese di primo e secondo passaggio. Seguono 12 mesi in bottiglia.

