



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Viola

Denominazione: Corvina Veneto IGT

Vitigni: Corvina

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Una sensazione morbida e armonica, fresca e vivace

Sapore: Una sensazione morbida e armonica, fresca e vivace

Grado alcolico: 12,5 %vol

Temperatura di servizio: 16°C | 60,8°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse e salumi. Da provare con torte salate

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dal vitigno autoctono della Corvina Veronese. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio, poi in bottiglia per un periodo di due o tre mesi. Ne deriva un vino sfresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta fresca, a bacca rossa, con sentori leggermente speziati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed armonica. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse e salumi. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

