

CORNALINO ALTO MINCIO I.G.T. ROSSO

**Denominazione**

Alto Mincio I.G.T.

Struttura del terreno

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile.

Esposizione

Nord - Ovest / Sud - Ovest

**Età media delle viti
e Sistema di allevamento**

15 a 25 anni - Casarsa e Guyot

Uve

Merlot e Cabernet

Vinificazione

Dopo la raccolta le uve diraspate vengono vinificate separatamente. La macerazione sulla buccia è piuttosto lunga e con frequenti rimontaggi per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali. Dopo la svinatura si completa la fermentazione a temperatura controllata, si procede poi all'assemblamento delle basi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene lasciato per un breve periodo in grandi botti per la maturazione.

Affinamento

Sosta qualche mese in tonneau.

Appunti di degustazione

Colore

Rosso rubino vivace, brillante e profondo.

Profumo

Un taglio bordolese ben riuscito per questo vino dal colore rosso rubino, dall'intenso profumo di spezie dolci e con gradevoli note di piccoli frutti rossi. Il sentore delle note vegetali è dato dall'apporto del Cabernet.

Sapore

Tannini ben presenti ma raffinati, di estrema piacevolezza, anche in bocca evoca in fine gusto la nota del frutto rosso con piacevole persistenza gusto olfattiva.

Temperatura di servizio

18 - 19°C

Abbinamenti

Paste con ragù di selvaggina, carni rosse di media cottura ma trova la massima espressione abbinato a carni rosse alla griglia.