Vino Rosso

Il Cortile

Vitigni

Corvina 100%

Vigneto

Dalle colline moreniche del Lago di Garda. Il clima è mite, le Prealpi proteggono dal vento freddo del nord. Il vigneto è coltivato a pergola tradizionale.

Produzione

Dopo la vendemmia manuale a fine settembre, Pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce di circa 10 giorni e fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.

Note di degustazione

Dal colore rubino tenute, limpido con riflessi che iniziano a farsi leggermente granati. Esprime le caratteristiche varietali della corvina con un bouquet tipico, di frutta rossa che richiama ciliegie e prugne e che si intrecciano con note speziate di cannella e chiodi di garofano. Cenni balsamici e un finale lievemente agrumato, che ricorda l'arancia rossa. Il sorso è secco: accarezza il palato senza appesantirlo, bilanciato da una piacevole freschezza. I tannini, ancora giovani, ben si integrano in questa natura autentica e schietta della corvina in purezza. La chiusura è moderata da una lieve sapidità che contribuisce ad un equilibrio complessivo in linea con la tipologia di vitigno e del vino da essa ottenuto.

Abbinamenti

La sua bevibilità immediata e il suo carattere schietto lo rendono un'ottima scelta per chi cerca un vino autentico e senza fronzoli. L'abbinamento perfetto è quello tipico, con polenta e soppressa veneta in una serata informale tra amici. Accompagna piatti leggeri e quotidiani, a base di pasta, carne bianca. Da abbinare anche con risotti di stagione e zuppe di legumi e verdure.

Servizio

Da bersi giovane, in un bicchiere di media grandezza, ad una temperatura di 14 - 16°C.

Grado alcolico

12,5% vol

Un cortile pieno di giovani, come un buon vino, dona gioia.

Tenute Giuliari Don Bosco