



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

CORALLO

ROSATO PROVINCIA DI VERONA I.G.T.

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso, Guyot per la varietà Corvina.

Produzione massima: 110 ql/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Raffreddamento del mosto e permanenza in pressa a contatto delle bucce per circa 8-12 ore, prima della pressatura soffice. Fermentazione in botti d'acciaio alla temperatura controllata di 18°C per circa 10 giorni.

Note organolettiche

Colore: Corallo acceso.

Profumo: Speziato di frutta fresca a bacca rossa.

Sapore: Vivace, sapido, morbido.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon, Guyot for the Corvina variety.

Maximum yield: 110 ql/ha

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Must cooling and storage in contact with grape skins for about 8-12 hours, before soft pressing. Fermentation at a controlled temperature of 18°C in steel barrels for about 10 days.

Organoleptic notes

Colour: Bright coral.

Bouquet: Spicy with fresh fruit and red berries.

Taste: Lively, tangy, Soft.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem, Guyot bei der Sorte Corvina.

Maximale Produktion: 110 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Kühlung des Mostes und Verbleib in der Presse im Kontakt mit den Schalen über 8-12 Stunden vor dem schonenden Pressen. Gärung in Stahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C über etwa 10 Tage.

Organoleptische Angaben

Farbe: Leuchtendes Korallrot

Duft: Würzig nach frischem Obst mit roten Beeren.

Geschmack: Lebendig, wohlschmeckend, weich.



Corvina 60%
Rondinella 40%



Servire a 12°-14° C
Serve to 12°-14° C
Dienen dazu 12°-14° C



12% vol

