



VILLA MEDICI

Corallo

ROSATO VERONA IGT

La morbidezza del nostro paesaggio



PROFILO

Corallo, come suggerisce il nome, è un rosato dal colore intenso. La morbidezza e il sapore fresco e fruttato lo rendono un vino piacevole e di facile beva. Ideale per i giovani o in generale per chi apprezza vini morbidi e con alto residuo zuccherino.

OCCASIONE DI CONSUMO

È il vino che meglio esprime la gioia di stare in compagnia. Più che per portate specifiche lo vediamo bene per aperitivi, brunch, torte salate, vol-au-vent. Spesso lo consigliamo con la pizza, in particolare pizze ben farcite, come ad esempio la Capricciosa.

ZONA VITICOLA

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

TERRENO

Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000/4100 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

110 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA

Settembre / inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 di acciaio alla temperatura controllata di 18 °C per circa 10 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

 Corallo acceso

 Speziato di frutta fresca a bacca rossa

 Vivace, sapido, morbido



55% Corvina
30% Rondinella
15% Sangiovese



Servire a
8° - 10° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY