



VILLA MEDICI

Corallo

ROSATO VERONA IGT

Die Sanftheit unserer Landschaft



PROFIL

Der Corallo ist wie sein Name schon verrät ein Rosé mit intensiver Farbe. Die Weichheit und das frische und fruchtige Aroma machen diesen Wein angenehm und köstlich zu trinken. Ein Wein für junge Leute oder im Allgemeinen für alle, die gerne weiche Weine mit hohem Restzuckergehalt trinken.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Dieser Wein bringt die Freude an guter Gesellschaft perfekt zum Ausdruck. Viel eher als zu speziellen Gerichten eignet er sich als Aperitif, zum Brunch, zu herzhaften Torten sowie zu Vol-au-vent. Gerne empfehlen wir ihn auch zu Pizza, insbesondere zu schmackhaft belegten Sorten wie etwa Capricciosa.

WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

DICHTE DER ANLAGE

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR

110 q/ha

WEINLESE

September/Anfang Oktober

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Zerkleinern und Entstielen. Kühlen des Mosts und Lagerung in der Presse unter Kontakt mit den Schalen für ca. 8-12 Stunden vor dem sanften Pressen. Fermentation in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur von 18 °C für etwa 10 Tage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Leuchtendes
korallenrot

 Würzig mit Noten
von frischem Obst
und roten Beeren

 Lebhaft,
vollmundig, weich



55% Corvina
30% Rondinella
15% Sangiovese



Alkoholgehalt:
8° - 10° C



12,5 % vol

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