

CORASCO

Rosso Trevenezie IGT



Il vino è prodotto con uve selezionate nell'area delle Venezie: la Corvina proviene dalle colline moreniche della Valpolicella, il Raboso proviene da Oderzo (Treviso), ed il Refosco è selezionato nella zona di Aquileia. Questo vino è prodotto attraverso un parziale appassimento: le uve poste in fruttai per circa un mese perdono circa 8-10% del loro peso iniziale aumentando zuccheri, estratto secco, ceneri e colore. Durante l'appassimento si producono aromi prefermentativi, che si fondono poi con quelli prodotti nel corso dell'affinamento in botte.



Uvaggio

- 70% Corvina
- 25% Refosco
- 5% Raboso

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Inizio ottobre

Appassimento

15-30 giorni in fruttai con umidità controllata

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione

14 giorni a 23°-25°C

Fermentazione malolattica

Affinamento in botte

12 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 2,4 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l
- Estratto netto: 36 g/l

Durata nel tempo

7-10 anni

Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Sedimenti calcarei su terreno argilloso

Densità di impianto

4000 piante/ettaro

Età del vigneto

15 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12-14 gemme/pianta

Produzione

9000 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso

Aroma di sottobosco
Pepe e viola

Buon corpo e struttura
Alcolicità e acidità in equilibrio con tannini morbidi



@TedeschiWines

