



VILLA CORDEVIGO ROSSO

VERONESE

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto con Corvina, Cabernet Sauvignon e Merlot da vigneti coltivati nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline moreniche dell'entroterra del Lago di Garda, da leggero appassimento. Il vino affina in botti di legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intensi profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti di bosco, con leggeri sentori di cacao, prugna e tabacco. Equilibrato e avvolgente al palato, ha tannini morbidi ed eleganti.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti di carne, anche impegnativi, quali arrosti, selvaggina, carne rossa alla griglia, agnello. Ottimo anche con formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°/20° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Corvina Veronese, Cabernet Sauvignon and Merlot grapes from vineyards of the Cordevigo estate at Cavaion Veronese, on the morainic

hills of the hinterland of Lake Garda. After a light drying, Villa Cordevigo Rosso matures in wood casks.

TASTING NOTE

Intense fruity perfumes that are reminiscent of cherries and wild berries (bilberries, dewberries), with faint hints of cacao, prunes and tobacco. Well-balanced and mouth-filling on the palate, it has gentle, elegant and velvety tannins.

SERVING SUGGESTIONS

It goes well with meat dishes (even rather complex and full-flavoured ones): roasts, grilled red meats, lamb and game. It is also excellent for accompanying mature cheese.

Serving temperature: 18°/20° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Villa Cordevigo Rosso wird aus den Rebsorten Corvina, Cabernet Sauvignon und Merlot vinifiziert.

Das Lesegut für diesen Wein stammt ausschließlich vom Anwesen Cordevigo in Cavaion Veronese im Hinterland des Gardasees und wird, nach

einer späten Lese gemäß der Tradition der Region um Verona, teilgetrocknet. Villa Cordevigo Rosso lagert in Holzfässern.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Ein Wein mit einem ausgeprägt fruchtigen Bouquet nach Kirsche und kleinen Waldfrüchten (Heidelbeeren und Brombeeren) mit feinen Noten von Kakao, Pflaume und Tabak. Am Gaumen ist er ausgewogen und komplex. Die Tannine sind weich, samtig und sehr elegant.

PASST GUT ZU

Ein Rotwein mit Kraft und Charakter, der sehr gut zu einfachen aber auch raffinierten Fleischgerichten passt: Braten, gegrilltes, rotes Fleisch (Fiorentina oder Rumpsteak), Lamm und Wild. Hervorragend auch mit reifen Käsesorten. Servier- und Trinktemperatur: 18°/20° C

www.tenutavillacordevigo.com