

CA'LINVERNO | VERONESE ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Frutto d'ingegno. Di sperimentazione e di pionierismo, anche per i sensi. Seguendo solo l'intuito e i suggerimenti della natura, Diego Cottini ha creato un vino straordinariamente unico. Le uve lasciate sulla pianta fino alle prime brine invernali, si arricchiscono di ampie sensazioni. Equilibrato, strutturato e intenso come la passione che lo ispira.

DEGUSTAZIONE

Annata:
2013

Note organolettiche:
Colore rosso intenso.
Sentori di frutta matura come ciliegie e mirtilli, note speziate di pepe e cuoio.
Gusto riporta a sentori fruttati, è intenso, i tannini sono ben integrati. Si ritrovano note di cuoio.

Abbinamenti consigliati:
Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:
18° - 20° C

Gradazione Alcolica:
14,5% vol

Formati Disponibili:
750 ml, 1500 ml, 3000 ml

VIGNETO

Area di produzione:
Caprino Veronese, ad una altitudine compresa tra 250 e 300 metri sul livello del mare.

Vitigni :
Corvina, Rondinella, Cabernet, Croatina.

Dati di Vigneto:
Vigne di età compresa tra i 12 e i 25 anni. Esposizione est -ovest.
Terreno di natura morenico argillosa.
Sistema di allevamento a Guyot e Pergola Veronese.
Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha (Guyot) e 3.000 cp/ha (Pergola). Sesto di impianto 0,70x2,40 (Guyot) e 1x3,20 (Pergola).
Resa per pianta pari a 1,5/2 kg ed in totale per ettaro 70 quintali.
Carico gemme 12/14 per pianta.

Operazioni in vigneto:
Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:
L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

VINIFICAZIONE

Vendemmia:
La vendemmia è tardiva: a fine Ottobre le uve vengono raccolte a mano e disposte in cassette all'interno di luoghi idonei all'appassimento.

Periodo di Appassimento:
Il periodo di appassimento dura tra 20 e 30 gg. La perdita di peso iniziale si aggira tra il 10% e il 20%.

Vinificazione e Invecchiamento:
Le uve vengono pigiate e diraspate verso fine novembre. Segue inoculo di lieviti selezionati che scatenano la fermentazione a temperatura controllata (20-24°). Vengono poi effettuati rimontaggi, svinatura e stabilizzazione a freddo.
Affinamento per 12 mesi in barrique e tonneaux. Seguono poi 6 mesi in bottiglia.

