



CÀ DEI MAGHI



Blend N°3

Vigneto

Località Camparsi, Comune di Fumane
160 mslm - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

Varietà

Corvina Veronese, Corvinone, Cabernet Sauvignon.

Sistema di allevamento

Pergola semplice con un'età di 30 anni.

Vendemmia

Manuale in piccole cassette, la parte di Corvina viene vinificata fresca, la parte di Cabernet viene lasciata riposare per 80 giorni in cassetta.

Tecnica di produzione

I due vini restano separati per tutto l'affinamento di due anni, le Corvine in acciaio e il Cabernet in barriques, alla fine dell'affinamento i vini vengono uniti e lasciati affinare in bottiglia per un anno.

Caratteristiche del vino

Colore rosso profondo con riflessi violacei. Profumo intenso, note di frutta scura, mora e marasca, cacao in polvere e prugne. Al gusto è ampio, equilibrato, molto lungo.

Abbinamenti

Vino gastronomico, si sposa bene con salumi, primi piatti della tradizione italiana, carni bianche anche arrosto, il meglio di sè lo dà con carni alla brace e formaggi a media stagionatura.