



CORVINA

GARDA
denominazione di origine controllata

Vitigni: Corvina 85% Marzemino e Barbera 15%

La corvina è un vitigno tipico della collina morenica del Garda e concorre alla produzione dei vini tipici della zona. La contraddistingue la scarsa fertilità delle gemme basali (che impone una potatura a Guyot) ed un grappolo di media dimensione. La buccia delicata la rende molto sensibile alle scottature se esposta direttamente ai raggi del sole ed alle muffe. Tende a maturare tardivamente. Per contro la corvina ricambia tutte le fatiche nel vigneto dando ai vini note speziate di pepe intense e ineguagliabili. La struttura piacevole, mai eccessiva fornisce al vino una tessitura complessa ed equilibrata. La composizione tannica non induce a lunghe macerazioni ma l'elevazione in botti sia di piccolo che medio taglio ne prevengono la naturale tendenza ad una certa riduzione tipica del vitigno. Il Corvina vuole essere un vino a tutto tondo di grande equilibrio coniugando intensità e piacevolezza nello stile del bere d'oggi.

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
- info@laprendina.it