



TEDESCHI

Dal 1630
sul lato buono della collina.

Corasco

IGT delle Venezie

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 con una tecnica tradizionale del Veronese: l'appassimento delle uve. In realtà si tratta di un parziale appassimento: le uve poste in fruttajo per circa un mese perdono circa 8-10% del loro peso iniziale. In questo modo si arricchiscono in zuccheri, aumenta l'estratto secco, le ceneri e il colore del vino. Durante l'appassimento si producono anche aromi prefermentativi, che si fondono successivamente con quelli prodotti nel corso dell'affinamento in botti di rovere di Slavonia. Le uve sono quelle tipiche delle Venezie: la Corvina, il Raboso e il Refosco.



Note viticole

Suolo: principalmente 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.

Varietà uve: 70% Corvina, 25% Refosco, 5% Raboso.

Tecnica di produzione

Vendemmia: inizio ottobre (le varietà sono raccolte separatamente).

Appassimento uve in fruttajo: 1 mese con il controllo dell'umidità dell'ambiente.

Diraspigiatura: separata delle diverse varietà.

Fermentazione alcolica e macerazione: 14 giorni/temperatura 28° C.

Fermentazione malolattica

Affinamento in botti di Rovere di Slavonia: 1/1,5 anni.

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso. Limpido e trasparente.

Olfatto: complesso. L'aroma di sottobosco si mescola alla vaniglia e al tabacco del rovere di Slavonia.

Gusto: buon corpo, buona struttura, viva acidità e alcolicità ben bilanciate con i tannini. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo. È un vino complesso ed elegante.

Durata nel tempo: il vino conserva le proprie caratteristiche per 7/10 anni.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, dalla pasta al formaggio.

Servire a: 16-18° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 15,5

Zuccheri (g/l): 2,4

Acidità totale (g/l): 6,4

Estratto netto (g/l): 35

Polifenoli totali (mg/l): 2080

Formati: 750 ml