



# TEDESCHI

Dal 1630  
sul lato buono della collina.

## Corasco

Rosso  
Trevenezie IGT

Il vino è prodotto con uve selezionate nell'area delle Venezia: 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 Venezia: 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 23-25° 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): 36  
**Polifenoli totali** (mg/l): 2080

### Formati: 750 ml