



RAUDII CORVINA IGT

Raudii è il vino che, con il suo nome omaggia il popolo Cimbro, originario delle montagne circostanti la Valpolicella: i monti Lessini. I motivi dell'etichetta recuperano infatti una simbologia presente nell'arte orafa cimbra. Raudii, con le uve Corvina (70%) e Merlot (30%), è un vino rosso secco dal profumo intenso e persistente. Il sapore è morbido e rotondo, con tannini che si fondono con la tessitura del vino e finale speziato.

Ideale per le tue cene in compagnia con piatti a base di carne, pasta fresca e formaggi di media stagionatura. Appaga i tuoi commensali servendolo a 16°-18° C.

IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare vicino a Verona. Altimetria da 100 a 200 metri s.l.m. Tipologia del terreno: molto varia, da calcarea ad argillosa. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.700 viti per ettaro. Resa media ettaro: 90 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene ai piatti di carne, pasta fresca e ai formaggi di media stagionatura.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi, all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
clicca qui



UVAGGIO

100% Corvina



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml,
1500 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

13% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: seconda decade di Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per la durata di 20 minuti. Conservazione in acciaio fino a ebraio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Stabilizzazione: naturale.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
		GL 71 vetro verde / green glass	
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
		C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
		LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
		C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET	
		C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminated - Aluminum capsules	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
		ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			