



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Perla Viola

**Denominazione:** Corvina Veneto IGT

**Vitigni:** Corvina

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinari

**Vinificazione:** I grappoli vengono pigiati con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosso intenso

**Profumo:** Una sensazione morbida e armonica, fresca e vivace

**Sapore:** Una sensazione morbida e armonica, fresca e vivace

**Grado alcolico:** 12,5 %vol

**Temperatura di servizio:** 16°C | 60,8°F

**Abbinamenti:** Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse e salumi. Da provare con torte salate

### Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dal vitigno autoctono della Corvina Veronese. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio, poi in bottiglia per un periodo di due o tre mesi. Ne deriva un vino sfresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta fresca, a bacca rossa, con sentori leggermente speziati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed armonica. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse e salumi. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.