



Vitigni - Vineyards  
"Carpanè"



# CARPANÈ CORVINA

VERONESE - IGT

## VENDEMMIA:

raccolta manuale, tardiva  
metà ottobre.

## VINIFICAZIONE:

dopo un periodo di  
surmaturazione naturale  
in fruttai di circa 30 giorni,  
la fermentazione avviene in  
botti troncoconiche  
di rovere da 50 hl, per ca.  
25 giorni.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

esprime in modo armonico  
le diversità della Valpolicella,  
nella quale è nato,  
valorizzando le "irregolarità"  
emergenti rispetto ai canoni  
organolettici dei prodotti  
del territorio. Colore rosso  
rubino deciso, profumo  
di fiori e frutti di bosco;  
al palato offre gradevoli  
sensazioni erbacee con  
sapori di spezie e mandorle  
amare.

## ABBINAMENTI:

questo vino si abbina  
con piatti di carni rosse  
e formaggi a lunga  
stagionatura.

## HARVEST:

manual harvesting, mid  
October.

## VINIFICATION:

after a period of natural  
maturing of the grapes in  
the drying room for about  
30 days, fermentation takes  
place in 50 hl oak casks for  
approx. 25 days.

## TASTING NOTES:

*Carpanè expresses the  
harmonious diversity of  
Valpolicella, in which  
it was born, giving value  
to the "irregularities"  
compared with emergin  
canons of taste in the  
local area. Decisive ruby  
red, aromas of flowers  
and berries, on the palate  
we enjoy a pleasing grass  
sensation with notes of  
spice and bitter almonds.*

## PAIRINGS:

*this wine goes well with  
roasted meats, roast lamb  
and matured cheeses.*

18-20°C	Stappare 2 ore prima 2 hours before serving	0,75 L 1,5 L
60% Corvina	12 mesi 12 months	12 mesi 12 months
	6 mesi 6 months	