



**SANTA SOFIA**  
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

## **EL MATURLAN**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### **Veneto**

#### **Zona di produzione**

Vigneti in zona collinare in provincia di Verona, con terreni di medio impasto calcareo-argillosi.

#### **Varietà delle uve**

Corvina (60%) con leggero *appassimento* di circa 40 giorni, 40% altre varietà autoctone a bacca rossa.

#### **Resa**

Circa 120 quintali di uva per ettaro.

#### **Vinificazione**

La Corvina viene prima appassita e poi vinificata. Macerazione: circa 20 giorni in acciaio inox.

#### **Affinamento**

Solo il vino ottenuto dalla Corvina viene affinato in botti di rovere di Slavonia di circa 20-30hl per circa 12 mesi. Almeno 3 mesi in bottiglia.

#### **Dati analitici**

Alcool 14% Vol.  
Acidità totale 6 g/l.  
Zucchero residuo 3,4 g/l

#### **Descrizione organolettica**

Rubino intenso dai riflessi violacei, al naso si presentano sentori di frutta matura e note speziate, con richiami di violetta e mentuccia. Al palato ha un carattere elegante e avvolgente; di gran corpo, intenso e persistente.

#### **Servizio**

14-16° C.

#### **Abbinamenti gastronomici**

Ottimo con un filetto al pepe verde o con uno spezzatino di vitello; predilige carni rosse e si abbina bene anche a cibi speziati.

#### **Longevità**

Oltre i 5 anni.

