



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

MERLOT CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Veneto

Zona di produzione

Vigneti in zona collinare in provincia di Verona, con terreni di medio impasto tendenti al calcareo.

Varietà delle uve

Merlot (60%), Corvina (40%).

Resa

Ogni 100 kg di uva si producono circa 70 litri di vino.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox e circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 13% Vol.

Acidità totale 6 g/l

Zucchero residuo: 3,8 g/l

Descrizione organolettica

Rubino limpido e brillante, dai riflessi ancora violacei, ha naso delicatamente vinoso, con distinguibili ricordi di fiori rossi, lamponi, marasche sotto spirito, radici di liquirizia, sottobosco, tabacco da fiuto: un bouquet suadente e armonico, che avvince per la sua spontanea immediatezza. Il sorso è croccante di acidità, gradevolmente beverino, dinamico, dal calibrato colore alcolico e dalla ben cesellata struttura tannica; il finale è molto pulito, dal piacevole tocco amaricante.

Temperatura di servizio

18° C.

Abbinamenti gastronomici

Vino che può essere colto nella sua gioventù, ottimo con un filetto al pepe verde o con uno spezzatino di vitello, a 15°C e in calici di media ampiezza. Bevuto in una fase più evoluta ma senza eccedere, servito a 18°C, si fa ottimo nettare da arrosti di manzo, stracotti e formaggi mediamente stagionati, magari saporiti pecorini.

Longevità

3 - 4 anni.

Curiosità

Il nome "Merlot" deriva da merlo, volatile dalla livrea nera (che ricorda il colore molto scuro dei vini ottenuti da questa varietà) che gradisce molto cibarsi delle uve di tale vitigno. Grazie alla sua versatilità, sa esprimersi in purezza ma ancor meglio se sapientemente assemblato con basi ottenute da altre varietà. Quanto alla Corvina, oggi è sempre più l'uva emblema del veronese; nuove tecniche di viticoltura e enologiche ne hanno innalzato non poco il potenziale. L'assemblaggio di queste due uve genera un vino gustativamente pieno, grazie al Merlot, e aromaticamente raffinato, grazie alla Corvina.

