

Antolini
Vignaioli

Ciòdoli

Corvina Veronese IGT

Il Corvina Veronese IGT si ottiene dalle uve Corvina e Corvinone, le più amate da Pier Paolo, raccolte tra fine Settembre e inizio Ottobre, con vendemmia esclusivamente manuale e selezione dei grappoli, nei vigneti di proprietà situati nella Valpolicella Classica, nei comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar.

Le vigne sono allevate con il tradizionale sistema della pergola doppia veronese e il guyot. Nei vigneti l'inerbimento è totale, il diserbo è meccanico, non si concima né si irriga nel rispetto del ciclo naturale delle viti; si pratica la lotta alla Tignola usando i feromoni con la confusione sessuale in modo da evitare l'impiego di insetticidi chimici.

Per questo vino le uve fresche, raccolte in Ottobre, vengono pigiate con una parte fatta appassire per circa 2 settimane nel fruttai per conferire al futuro vino maggiore complessità e una piacevole rotondità.

Il vino viene poi posto ad affinare in parte in botti di rovere e in parte in acciaio per 12 mesi.

Il Corvina Veronese IGT ha un colore rosso rubino intenso, un profumo di frutta in bacca e uva sultanina e un sapore fresco, sapido, con lieve tannicità e leggera speziatura. Si suggerisce di servirlo alla temperatura di 18 °C, di gustarlo con carni rosse e formaggi sia freschi sia stagionati ma di provarlo anche abbinato al risotto al tastasal.

Corvina Veronese IGT is made from Corvina and Corvinone, Pier Paolo's favourite grapes, which are carefully selected and handpicked between the end of September and mid- October from vines in the Valpolicella Classico area in the towns of Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano and Negrar.

The vineyards are at a height of 150 to 350 metres above sea level. The vines were planted between 1970 and 2010 and have been grown using the traditional Veronese double pergola and Guyot system. The vineyards are naturally grassed over and Antolini brothers don't fertilize or water as they try to keep to the natural lifecycle of the vines. They try to combat the Tignola moth using pheromones and sexual confusion methods so as to avoid the use of pesticides. This wine is made with grapes pressed immediately after their harvest in October, to which a little part of grapes left to dry for about two weeks in the "fruttai" are added, in order to give the wine more complexity and a pleasant roundness. The wine is then aged partly in oak barrels and partly in stainless steel tanks for 12 months.

Corvina Veronese IGT has an intense ruby red color, an aroma of berries and sultana grapes and a fresh, savory flavour, with mild tannins and a slight spiciness.

Serve at a temperature of 18 °C, accompanied by red meat, fresh or mature cheese, or pair it with a traditional risotto with "tastasal".

