



FOND.  1936

CESARI

Jèma Corvina Veronese IGT 2016

Andamento climatico

L'inverno trascorre con temperature superiori alla media e privo di precipitazioni, eccetto un isolato evento nevoso. Nel mese di aprile inizia un periodo freddo e piovoso, con temperature altalenanti e rovesci che da maggio si protraggono fino a luglio e agosto. L'estate culmina con eventi temporaleschi nella norma, lasciando spazio a un settembre caldo e ventilato, fattori che mantengono bassa l'umidità, e permettono una buona conclusione del ciclo vegetativo.

Vinificazione e maturazione

I grappoli di Corvina accuratamente selezionati vengono vinificati secondo vinificazione classica in rosso. Segue l'affinamento in barrique e tonneau di rovere francese per 18 mesi.

Note degustative

Jèma 2016 si presenta con un colore rosso vivo porpora. Al naso sprigiona un bouquet di frutti rossi e ciliegia macerata con note lievemente tostate ed evidenze di cacao, caffè e pepe nero. Al palato è morbido, pieno e armonico, con un finale lungo e persistente.



Suolo: terreno alluvionale e argilloso



Varietà: 100% Corvina



Periodo raccolta: ultimi 10 giorni di settembre



Processo produttivo: vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio; acciaio 1 anno; barrique e tonneau 18 mesi; acciaio 1 anno



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici:

Alcol: 13,50%
Acidità totale: 5,35 g/l
Acidità volatile: 0,40 g/l
Estratto secco netto: 26,00 g/l
Zuccheri riduttori: 5,00 g/l

Formati: 0,75l

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi.

Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.