



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:** 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.