



Jèma Corvina Veronese IGT 2017

Andamento climatico

Il 2017 è caratterizzato da clima freddo e assenza di precipitazioni, con gelate tardive in Valpolicella nel mese di aprile che danneggiano solo una piccola area del territorio. I mesi estivi vedono temperature elevate, con fenomeni di siccità diffusi. A ridosso della vendemmia, tra agosto e settembre, eventi grandinigeni colpiscono in parte la Valpantena e la Valpolicella orientale, con danni contenuti. Il mese di settembre si completa con temporali e temperature al di sotto della media. Lo stress climatico è stato tuttavia ben tollerato dalle viti dell'area.

Vinificazione e maturazione

Le uve Corvina, rigorosamente selezionate, osservano la classica vinificazione in rosso. Segue poi l'affinamento in barrique e in tonneaux di rovere francese per 18 mesi.

Note degustative

Jèma 2017 sfoggia un colore rosso porpora acceso. Al naso sprigiona un bouquet di frutti rossi e ciliegie macerate con note leggermente tostate e sentori di cacao, caffè e pepe nero. Al palato è morbido, pieno e armonico, con un finale lungo e persistente.



Suolo: terreno argilloso e alluvionale



Varietà: Corvina



Periodo raccolta: utimi 10 giorni di settembre



Processo produttivo:

- Vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio inox
- Acciaio inox (1 anno)
- Barrique e tonneaux (18 mesi)
- Acciaio inox (1 anno)

Dati analitici:

Alcol: 13,50%
Acidità totale: 5,65 g/l
Acidità volatile: 0,50 g/l
Estratto secco netto: 25,50 g/l
Zuccheri riduttori: 4,00 g/l

Formati: 0,75l



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C