

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Fura Corvina Verona 2022
Vinícola	Tenute SalvaTerra
Safra	2022
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Verona
Tipo	tinto
Castas	Corvina
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Corvina está intimamente ligada à identidade do Vêneto. Autóctone do nordeste da Itália, ela é a principal casta de Valpolicella, onde participa de diferentes estilos de vinho e demonstra uma notável capacidade de adaptação a distintas propostas de elaboração. Do ponto de vista enológico, a Corvina se destaca pela acidez naturalmente elevada, taninos moderados e perfil aromático associado sobretudo a frutas vermelhas, com a cereja como uma de suas referências mais características. Essa combinação ajuda a explicar sua vocação para produzir tintos de boa definição e equilíbrio. O Villa Fura Corvina Verona 2022, elaborado pela Tenuta SalvaTerra, parte justamente dessa identidade. Fruto de uma vinificação exclusivamente feita com a variedade, o vinho apresenta uma leitura direta da casta, valorizando seu caráter varietal e a vivacidade que marca seus melhores exemplares.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (cereja, amora), acompanhadas por delicadas notas florais de violeta e sutis nuances de ervas; em segundo plano surgem especiarias, como cravo-da-índia

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, macio e equilibrado, com acidez fresca e taninos finos, que conferem boa fluidez ao conjunto; a fruta retorna com destaque, acompanhada por um toque delicadamente especiado; tem final deleitoso

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA