



## Carpanè - Corvina Verona IGT

Carpanè - Corvina Verona IGT

Art-Nr.: 12921 Jahrgang: 2019 Grösse: 75 cl Anbau: Naturnah

**Ausbau:** Barriqe - Eichenfass **Bewertung:** 18.5/20 BAP **Appellation:** Verona IGT

Glasempfehlung: Rotwein - Burgunder Serviervorschlag: Leicht gekühlt

Trinkreife: Jetzt bis 2032 Traubensorten: Corvina

29.50 CHF

Das Weingut Azienda Agricola Scriani di Cottini Stefano liegt im Herzen des Valpolicella Classico. Scirani ist ein traditioneller Familienbetrieb. Das Wissen und die Erfahrung werden seit Generationen von Vater an den Sohn übergeben. Die Rebberge von Scriani liegen zwischen 200 und 400 Meter über Meer. Sie werden naturnah und ökologisch bewirtschaftet. Die Bearbeitung erfolgt ohne Bewässerung und künstliche Düngung zur Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts.

Die Trauben des Corvina "Carpanè" stammen aus dem gleichnamigen Rebberg. Es handelt sich dabei um eine einmalige Spezialität - einen reinsortigen Corvina. Die voll ausgereiften Trauben werden im Oktober mit Handlese geerntet.

Die Trauben werden in der Trockenkammer - wie bei einem Amarone - während rund 30 Tagen sorgfältig luftgetrockknet.

Der Wein wird in Eichenfässern von 50 hl während 25 Tagen auf der Maische vergoren.

Der Ausbau erfolgt in Barriques während 12 Monaten. Danach wird der Carpanè in grossen Eichenfässern für weitere 12 Monate ausgebaut und erhält anschliessend noch 6 Monate Flaschenreife.

Die Farbe zeigt ein dichtes Purpurrot, strahlend mit intensieven Kirchenfenstern.

Das Bouquet offen, intensiv, breit und komplex mit viel Frucht. Cassis, schwarze Beeren, Kamin-Rauchnoten - enorm vielfältig.

Im Gaumen vollmundig mit viel Frucht, Cassis, so hier wieder diese umwerfenden Aromen von Raud einer wunderbaren Fruchtsüsse und schönen F Tiefgang. Grosser Wein mit nur 14.5° Volumen.	h-Kamin,	Gewürzer	n und Kräuterr	n. Ausge	ewogen	mit
18.5/20 BAP – jetzt bis 2035. Grosser Wein						
© 2025 Rong continu	oro AC I Doro	diadi 1				