

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Jèma 2015

Corvina Veronese

Indicazione Geografica Tipica



Jèma come gemma.

Un percorso organolettico istruttivo e piacevole alla scoperta dei sentori e gusti primari alla base dei nostri vini.

Varietà: Corvina

Impianto: Pergola veronese

Produzione: 80-90 quintali per ettaro

Andamento climatico 2015

Un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel prosieguo dell'annata. Il germogliamento è stato regolare ed anticipato. Lo stesso dicasi per la fioritura che è iniziata verso la metà del mese di maggio, alla quale è seguita un'ottima allegazione dei grappoli.

Dalla seconda metà di giugno le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi al di sopra della media, il caldo ha gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto alla norma.

Guardando l'aspetto sanitario delle uve, possiamo definire l'annata come una delle migliori degli ultimi anni, dove non è stato necessario intraprendere particolari interventi.

Produzione

Per esaltare le caratteristiche di questo prodotto, è stato necessario, durante la fase di invaiatura, praticare un ulteriore diradamento dei grappoli e una maturazione avanzata sino a fine ottobre.

Le uve sono state vendemmate con cura e poste in cassetta per un appassimento di 20 giorni. La macerazione fermentativa è durata circa 20 giorni. Dopo la svinatura è seguita la fermentazione malolattica completa.

L'affinamento in legni francesi di piccola capacità si è protratto per 18 mesi a cui è seguito un assemblaggio in botte e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.

Un anno di bottiglia ne completa le caratteristiche organolettiche.

Descrizione organolettica

Dal colore vivo, rosso porpora. Sprigiona un bouquet di frutti rossi e ciliegia macerata con note lievemente tostate con evidenze di cacao e caffè.

Al gusto è morbido, pieno ed armonico, di ottima lunghezza e persistenza.

Abbinamenti e servizio

Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e allo spiedo oltre che a formaggi molto stagionati. Ideale come vino da compagnia. Da servire alla temperatura di 18-20°C.

Dati analitici

Alcool: 13,7 %

Acidità totale: 5,40 g/l.

Acidità volatile: 0,50 g/l.

Zuccheri riduttori: 5 g/l.

Estratto secco netto: 29,5 g/l.