



Jema Corvina Veronese IGT 2018

Andamento climatico

La Primavera 2018 è stata caratterizzata da un inizio freddo nel mese di Marzo, seguito da un progressivo aumento delle temperature e da un marcato rialzo nella parte finale di aprile, con valori complessivamente superiori alla media nonostante ricorrenti discese di aria fredda. Le precipitazioni sono state abbondanti nelle aree collinari e montane, mentre le zone più basse sono risultate leggermente più secche della media. L'Estate 2018 ha avuto un avvio fresco e instabile, con piogge frequenti su tutta la Valpolicella. Dalla fine di Luglio le condizioni sono diventate più calde e generalmente più asciutte, sebbene temporali intermittenti abbiano apportato precipitazioni localmente intense. Il mese di Agosto ha registrato temperature superiori alla media. L'inizio di Settembre è stato segnato da eventi meteorologici intensi, con danni localizzati dovuti a forti piogge, inclusi allagamenti e smottamenti in alcuni vigneti.

Vinificazione e Maturazione

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

Note Degustative

Jèma 2018 presenta alla vista un colore rosso porpora brillante. 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 ed armonico, con un finale lungo e persistente.



Suolo: alluvionale e argilloso



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



Vitigni: Corvina Veronese



Data di raccolta: ultimi 10 giorni di Settembre

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici

Alcol: 13.50%
Acidità totale: 5.60 g/l
Acidità volatile: 0.55 g/l
Estratto netto totale: 26.50 g/l
Zuccheri riduttori: 4.50 g/l

Formati: 0,75 l - 1.5 l