

# Carpanè IGT



"Carpanè"  
Vitigni - Vineyards



12  
months



12  
months



6  
months



Carpanè  
Corvina Veronese  
Indicazione Geografica Tipica

SCRIBANI

Corvina 100%



18-20°C



2 hour  
before serving

14,5% vol.



0,75 L / 1,5 L

◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, tardiva metà ottobre.

**Vinificazione:** dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttajo di circa 30 giorni, la fermentazione avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl, per ca. 25 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:** Carpanè esprime in modo armonico le diversità della Valpolicella, nella quale è nato, valorizzando le "irregolarità" emergenti rispetto ai canoni organolettici dei prodotti del territorio. Colore rosso rubino deciso, profumo di fiori e frutti di bosco; al palato offre gradevoli sensazioni erbacee con sapori di spezie e mandorle amare.

**Abbinamenti:** questo vino si abbina con piatti di carni rosse e formaggi a lunga stagionatura.

◆ **Harvest:** manual harvesting, mid October.

**Vinification:** after a period of natural maturing of the grapes in the drying room for about 30 days, fermentation takes place in 50 hl oak casks for approx. 25 days.

**Tasting notes:** Carpanè expresses the harmonious diversity of Valpolicella, in which it was born, giving value to the "irregularities" compared with emergin canons of taste in the local area. Decisive ruby red, aromas of flowers and berries, on the palate we enjoy a pleasing grass sensation with notes of spice and bitter almonds.

**Food matches:** this wine goes well with roasted meats, roast lamb and matured cheeses.