



## Cornal 2013

*Cantina:* Antonio Ligabue

*Denominazione:* Vino Rosso

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Lombardia

*Vitigni:* 100% Cornalin

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Vino Rosso

*Annata:* 2013

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 48 mesi in Barrique di terzo passaggio

*Abbinamenti:* Carne in Umido, Carni Arrosto, Coniglio, Formaggi Semi Stagionati

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Il Cornal, come dice il nome è prodotto al 100% da uve cornalin, nella splendida cornice della Valcamonica. Dopo la diraspatura, le uve macerano a contatto con le bucce a tino aperto per 18 giorni senza alcuna aggiunta di lieviti selezionati, matura poi in barrique di terzo passaggio per quattro anni esatti prima dell'imbottigliamento. Non filtrato né chiarificato il Cornal è un vino senza solfiti aggiunti.

## Note di degustazione

Il profilo olfattivo del Cornal di Antonio Ligabue. è principalmente fruttato, frutti rossi, e sentori di sottobosco è accompagnato da profumi di more, ribes rosso, e lamponi dalle cui foglie prende anche la sua nota vegetale. Il suo gusto si appropria dei sapori fruttati, che combinati ad un tannino presente ma non aggressivo gli conferisce la giusta morbidezza. La sosta in bottiglia lo arricchisce con note speziate di cannella e pepe nero. Consigliamo di accompagnare il Cornal con carni rosse, in umido e arrosto ma anche con carni bianche elaborate e formaggi a media stagionatura.