

# Corvezzo La Traversata Nero d'Avola (BIO)

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Corvezzo Winery

**Druivenras(sen):** Nero d'Avola

**Streek & Land:** Sicilië, Italië

**Karakter:** Zwoele rode wijn met tonen van zwarte kersen, pruimen, vijgen en bramen. Zachte structuur met veel rijp fruit en rijpe tannines.

**Wijnbereiding:** Na de oogst worden de druiven ontscheld en geperst, daarna vergist het sap met de schillen in RVS Tanks voor 6 tot 8 dagen op een constante temperatuur van 25 °C. De wijn rijpt na vergisting nog 5 maanden in tank waarna de wijn gebotteld wordt.

**Producent & gebied:** Het familiebedrijf Corvezzo, opgericht in 1960 wordt gerund door de 3e en 4e generatie. Renzo Corvezzo staat samen met zoon Giovanni en dochter Katia aan het roer van dit domein dat 160 ha groot is. De wijngaard en wijnmakerij van de familie (154 ha) bevinden zich in de buurt van Treviso, tussen de Dolomieten en de Adriatische Zee, een perfecte locatie voor de productie van biologische druiven.

Corvezzo streeft naar constante duurzaamheid. Dit is te zien in de aandacht voor specifieke details. Van de wijnstok tot het eind product, het doel van de familie is om het milieu te respecteren en afvalstoffen te recyclen.

**Wijn & Spijs:** Een heerlijke volle rode wijn om zo drinken maar ook een perfecte bij gegrild rood vlees, lam, varkensvlees, wild, stoofgerechten, risotto, pasta met rode saus, pittige en blauwe kazen.

**Overige informatie:** Deze wijn is bio gecertificeerd en ook geschikt voor veganisten (ICEA-certificatie) dus geklaard of gefilterd zonder gebruik van dierlijke eiwitten. Gecertificeerd duurzaam (alle energie wordt gewonnen door zonnepanelen en het snoeihout wordt gebruikt in een in een eigen biomassacentrale om warmte op te wekken). Verder gebruikt men lichtgewicht flessen en gerecycled papier en karton voor verpakking en etiketten.