

Bagarre



CORTE BRAVI®

Due ciclisti che creano bagarre in mezzo al gruppo: Merlot e Cabernet Sauvignon! Un vino deciso, verticale, muscoloso, che crea scompiglio tra tutti gli altri nostri vini da uve autoctone.

CLASSIFICAZIONE

IGT Verona Rosso Biologico

ANNATA

2018

VIGNETI

di proprietà coltivati a pergola veronese, con metodo biologico. Esposizione a sud.

ETÀ DELLE VITI

20 anni

ZONA DI PRODUZIONE

località Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valp. (Verona) 200 m s.m.l

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot

RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di uva si producono 55 - 60 litri di vino

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve rosse sono raccolte a mano per poi essere messe in parte, il Merlot, ad appassire per un mese in cassetta fino alla completa maturazione del Cabernet che viene invece lasciato surmaturare in pianta. Una volta pigiate insieme, vengono lasciate macerare a freddo, per poi far avviare spontaneamente la fermentazione. In seguito, avviene una seconda macerazione a caldo, che dura circa un mese. Messo a riposare, metà per due anni in vecchie botti di rovere

americano e l'altra metà in acciaio, viene poi imbottigliato senza alcuna filtrazione, per poter proseguire il suo affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

LIEVITI

indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO

14 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,9 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

Si abbina a secondi piatti e bolliti misti della tradizione veneta. Ideale con salumi molto grassi come il salame oppure con il cotechino e con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color rosso rubino intenso con riflessi viola scuro, al naso si percepisce la prugna, le spezie e il cioccolato bianco. In bocca risaltano i tannini morbidi e le spezie che si uniscono alla prugna secca e ai toni di liquirizia.

