

Valpolicella Classico



CORTE BRAVI®

Jeune et simple, comme ses raisins. Il communique son désir d'être libre de tout. Pas de séchage, pas de vieillissement dans le bois et pas de filtration.

CLASSIFICATION

DOC Valpolicella Classico
Biologique

ANNÉE

2022

VIGNOBLES

de propriété et cultivés en treilles véronèses, avec une méthode biologique. Exposition à sud.

ÂGE DES VIGNES

15/20 ans

ZONE DE PRODUCTION

localité Gargagnano,
Sant'Ambrogio di Valp.
(Vérone) 200 m s.m.l

TPOLOGIE DE TERRAIN

principalement calcaire

MÉLANGE

50% Corvinone, 35% Corvina
e 15% Rondinella

RENDEMENT

90 q.li à hectare. Pour 100 kg
de raisin on produit 65-70 litres
de vin.

VINIFICATION ET AFFINEMENT

les raisins rouges sont recueillis à la main, sélectionnés et foulés immédiatement. La fermentation se fait de manière spontanée en cuves d'acier sans l'usage de produits chimiques et avec le seul contrôle de la température. Affinement en acier et en amphore pendant environ 12 mois, fermentation malolactique spontanée, mis en bouteille sans filtrage et affine en bouteille pendant au moins 2 mois.

LEVURES

indigènes

FILTRAGE

Aucun.

SULFITES TOTALES EN BOUTEILLE

Inférieur à 30mg/l

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,6 g/l

TENEUR EN SUCRE

0,6 g/l

ASSOCIATION IDÉALE

c'est un vin simple, adapté à tous les repas, idéal pour de nombreux plats de la tradition italienne, comme les entrées de charcuterie, des pâtes cuisinées avec des sauces simples tel que le pesto, et avec le poisson, spécialement la morue (bacalà).

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-15 °C

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

la couleur est rouge rubis vif avec des nuances amarante, au nez on sent la fraise et la cerise, avec des notes de framboise. En bouche les fruits rouges satisfont les promesses des parfums. La sapidité et la souplesse en font un vin agréable, adapté pour de nombreuses occasions.

