

Timido



CORTE BRAVI®

Volevamo il nostro bianco, con le nostre uve rosse. Eccolo! Rondinella e Molinara timidamente pressate.

CLASSIFICAZIONE

IGT Verona Bianco Biologico 

ANNATA

2022

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

VIGNETI

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

ETÀ DELLE VITI

20/30 anni

ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

50% Rondinella e 50%
Molinara "Rossa"

RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg
di uva si producono 45 - 50 litri
di vino

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

le uve, solo rosse, sono raccolte a mano e subito timidamente pressate per separare il mosto dalle bucce. Da qui il nome "timido". La fermentazione spontanea e senza uso di additivi chimici di sintesi avviene in piccole vasche di acciaio. Facciamo un breve

affinamento sulle fecce fini per 5 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione e affinato per almeno 4 mesi.

LIEVITI

indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Senza Solfiti

GRADO ALCOLICO

12 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,5 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

Ottimo per tanti momenti conviviali, per iniziare una cena, come aperitivo, con del delicato pesce di lago e formaggi freschi che si spalmano sul pane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color giallo paglierino con riflessi verde lime, al naso agrumi freschi e fiori di prato. In bocca secco, minerale e sapido. Quasi tannico, ritorno di aromi agrumati e crosta di pane.

