

# Valpolicella Classico



CORTE BRAVI®

Giovane e schietto, come le sue uve. Ti comunica la sua voglia di essere libero da tutto. Nessun appassimento, nessun affinamento in legno e nessuna filtrazione.

## CLASSIFICAZIONE

DOC Valpolicella Classico  
Biologico 

## ANNATA

2023

## NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 15.000

## VIGNETI

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

## ETÀ DELLE VITI

15/20 anni

## ZONA DI PRODUZIONE

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

## TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

## UVAGGIO

50% Corvinone, 35% Corvina  
e 15% Rondinella

## RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg  
di uva si producono 65 - 70 litri  
di vino.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

le uve rosse sono raccolte a mano, selezionate e subito pigiate. La fermentazione avviene in maniera spontanea in vasche di acciaio senza uso di prodotti chimici di sintesi e con il solo controllo della temperatura. Affinamento in acciaio e anfora per circa 6 mesi, fermentazione malo-lattica

spontanea. Imbottigliato senza filtrazione e affinato in bottiglia almeno 2 mesi.

## LIEVITI

indigeni

## FILTRAZIONE

Nessuna

## SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 30mg/lit

## GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

## ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

## ZUCCHERO RESIDUO

0,6 g/l

## ABBINAMENTO IDEALE

è un vino facile, per tutto il pasto, ideale con molti piatti della tradizione italiana, come gli antipasti di salumi, la pasta con sughi semplici come il pesto e con il pesce, specialmente il baccalà.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-15 ° C

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il colore è un rosso rubino vivace, con sfumature amaranto. Al naso emergono profumo di fragola e ciliegia, con note di lampone. In bocca i frutti rossi soddisfano le aspettative dei profumi. Sapidità e croccantezza ne fanno un vino piacevole, adatto per tante occasioni.

