

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.

