

Scatto



CORTE BRAVI®

Quando un ciclista scatta in salita e arriva da solo, la sua vittoria ha il sapore del trionfo. Qui c'è lo "scatto" della Corvina. Una sola uva, un solo talento, che sa emergere con la propria eleganza.

CLASSIFICAZIONE

IGT Verona Corvina Rosso
Biologico 

ANNATA

2023

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 3000

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

100% Corvina

RESA

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

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

le uve, solo Corvina, sono raccolte a mano e subito pigiate. La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di acciaio senza uso di prodotti chimici di sintesi e con il solo controllo della temperatura. L'affinamento avviene in anfora per almeno 5

mesi e la fermentazione malolattica è spontanea.

LIEVITI

indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,6 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

vino completo e duttile. Perfetto con gli antipasti di salumi, primi piatti di pasta con sughi importanti e zuppe saporite, ma piacevole anche con carni bianche allo spiedo o arrosto oppure con dei formaggi semi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color rosso rubino vivace con sfumature scarlatto, al naso si percepiscono note di fragola e ribes. In bocca ritornano i frutti rossi e le spezie. Il frutto e la sapidità ne fanno un vino fresco e croccante, "da mordere" in piacevole compagnia.

