

Amarone della Valpolicella Classico

CORTE BRAVI®

Poche bottiglie per un vino fatto con le uve migliori appassite in cassette di legno. Un lungo affinamento porta poi a potenza, eleganza e forte espressività. Qui c'è l'essenza del nostro territorio.

CLASSIFICAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG
Classico Biologico 

ANNATA

2019

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 4000

VIGNETI

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

ETÀ DELLE VITI

30 anni

ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

40% Corvinone, 40% Corvina, 15%
Molinara e 5% Rondinella

RESA

90 q.li a ettaro. Selezioniamo circa il
30% per l'appassimento. Ogni 100
kg di uva si producono 35 - 40 litri
di vino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

le uve rosse sono raccolte a mano,
selezionate già dalla pianta per esse-
re messe in cassette di legno ad ap-
passire per 3 mesi. Una volta pigiate
vengono lasciate macerare a freddo
per dieci giorni e poi viene avviata
una fermentazione spontanea. In
seguito, si pratica una seconda ma-
cerazione a caldo per poter estrarre al

massimo l'essenza di queste uve.

Messo a riposare 3 anni in botti di
rovere francese viene poi imbotti-
gliato senza alcuna filtrazione, per
poi proseguire il suo affinamento in
bottiglia per almeno un anno.

LIEVITI

indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 50mg/l

GRADO ALCOLICO

16 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,9 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

Ottimo per una cena importante, o
per un momento importante. Si ab-
bina a carni rosse pregiate, agli stra-
cotti, soprattutto al gulasch, e a for-
maggi molto stagionati come il ca-
ciocavallo. Si apprezza anche da
solo, come vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

DESCRIZIONE

ORGANOLETTICA

Color rosso rubino con riflessi gra-
nati, al naso emergono la prugna
secca e le ciliegie sotto spirito, av-
volte dal profumo di spezie e note di
cioccolato. In bocca è persistente,
intenso, avvolgente, con un tannino
morbido ed elegante.

