

# 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

2024

## 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% Corvinone

## RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di uva si producono 60 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 10 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.

