


Valpolicella Classico Superiore

CORTE BRAVI®

Uve surmaturate sulla pianta assieme all' Oseleta, per ottenere un vino capace di condurci attraverso i suoi aromi e il suo sapore in un viaggio nel tempo e nella tradizione.

CLASSIFICAZIONE

DOC Valpolicella Classico

Biologico 

ANNATA

2022

NUMERO DI BOTTIGLIE

PRODOTTE

circa 4000

VIGNETI

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

ETÀ DELLE VITI

20/30 anni

ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

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

RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di uva si producono 55 - 60 litri di vino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve rosse sono raccolte a mano, lasciate maturare per un tempo maggiore in pianta. Una volta pigiate vengono macerate a freddo per poi far partire spontaneamente la fermentazione. Segue una macerazione che dura almeno 1 mese e serve ad estrarre tutti gli aromi e profumi dell' Oseleta, un uva pregiata, autoctona della Valpolicella. Il vino viene messo a riposare

per almeno 12 mesi, in piccola parte in botti di rovere francese e il rimanente in grandi anfore. Viene poi imbottigliato senza filtrazione per poter proseguire il suo affinamento in bottiglia per circa 1 anno.

LIEVITI

indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO

13,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,6 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

Vino di struttura e corpo. Ideale è l' abbinamento con carni rosse alla brace, selvaggina saporita o formaggi stagionati come il Monte Veronese o il Pecorino che insieme ne esaltano profumi e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

DESCRIZIONE

ORGANOLETTICA

Color rosso rubino intenso con sfumature viola, al naso emergono note di spezie e frutta rossa matura, come prugne, more e ribes. In bocca è morbido e suadente. Riemergono i frutti rossi ed i tannini delicati portano ad una buona persistenza.

