

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

2024

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 20.000

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
pigiare. 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/lt

GRADO ALCOLICO

12 % 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

8-10 ° 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.

