

# FUORISELLA

Fuori dalla sella, alzandosi sui pedali, per rilanciare l'azione, per affrontare la sfida della salita.

Questo è un vino che vuole dare una nuova spinta, ci fa uscire dagli schemi, per mettersi alla prova e dimostrare le sue capacità.

## CLASSIFICAZIONE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'  
ROSATO BRUT NATURE

Biologico 

## ANNATA

2023

## NUMERO DI BOTTIGLIE

PRODOTTE

circa 4000

## 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 75 - 80 litri di vino.

## VINIFICAZIONE ED

### AFFINAMENTO

Uve rosse raccolte a Mano, diraspate, pigiate e subito pressate per ottenere un vino rosato.

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 per circa 5 mesi. Imbottigliato poi per la fase di tiraggio

si affina per altri 20 mesi sui lieti.

Segue sboccatura e affinamento di almeno un altro mese in bottiglia.

## LIEVITI

indigeni

## FILTRAZIONE

Nessuna

## SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 50mg/l

## GRADO ALCOLICO

12 % vol.

## ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

## ZUCCHERO RESIDUO

0,6 g/l

## ABBINAMENTO IDEALE

perfetto per un aperitivo e facilmente abbinabile a tanti piatti, soprattutto estivi. L'ideale è abbinarlo ad un fritto misto di pesce, ma anche ad un risotto o una pasta aglio olio, a dei carpacci di pesce, delle carni bianche o formaggi freschi.

## TEMPERATURA DI

### SERVIZIO

6 - 8 ° C

## DESCRIZIONE

### ORGANOLETTICA

Spiccano alla vista il rosa delicato e il perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono intensi profumi di pompelmo rosa, lampone delicato e melagrana, con una nota di spezia, come il pepe bianco. Il gusto è deliziosamente equilibrato, secco, con spunti di elegante freschezza ed equilibrata acidità.

# CORTE BRAVI®

