

# Amarone della Valpolicella Classico

CORTE BRAVI®

Prodotto in poche bottiglie, con una selezione delle uve migliori, appassite in cassette di legno.

Il lungo affinamento ne definisce il vigore, la struttura, l'equilibrio e la grande espressività, massima elevazione del territorio.

## CLASSIFICAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG  
Classico Biologico 

## ANNATA

2021

## 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  
essere messe in cassette di legno ad  
appassire per 3 mesi. Una volta  
pigate vengono lasciate macerare a  
freddo per dieci giorni e poi viene  
avviata una fermentazione  
spontanea. In seguito, si pratica una  
seconda macerazione a caldo per  
poter estrarre al

massimo l'essenza di queste uve.

Messo a riposare 1 anno in botti di  
rovere francese e 2 in anfora, viene  
poi imbottigliato 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 abbina a  
carni rosse pregiate, agli stracotti,  
soprattutto al gulasch, e a formaggi  
molto stagionati come il caciocavallo.  
Si apprezza anche da solo, come  
vino da meditazione

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

