

AZZURRA

CORTE BRAVI®

Azzurra, dal nome brillante, ride al vento, sonora e squillante. Un vino rosa di temperamento, che si distingue per freschezza e versatilità, ma anche per un'anima vibrante, decisa e femminile.

CLASSIFICAZIONE

Vino Rosato da tavola

Biologico 

ANNATA

2025

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 2600

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% Rondinella

RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di uva si producono 65 - 70 litri di vino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I primi grappoli maturi di Rondinella sono raccolti a mano e subito pigiati e pressati. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio senza uso di prodotti chimici di sintesi e con il solo controllo della temperatura.

Affinamento in acciaio per circa 2/3 mesi, fermentazione malolattica spontanea.

Imbottigliato senza filtrazione.

LIEVITI

Indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO

10,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,6 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

È il vino di tutti i giorni, si presta agli abbinamenti più svariati, siano essi un panino con la mortadella, o di pesce, come un fritto misto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 ° C

DESCRIZIONE

ORGANOLETTICA

Il colore è rosa brillante. Al naso rivela sentori di frutta fresca, pepe rosa e noce moscata. In bocca è croccante, fresco, porta sensazioni agrumate, leggermente astringente, ha note di basilico, ribes e rosa canina.

