

FUORISELLA

CORTE BRAVI®

Nasce dall'idea di uscire dagli schemi. Nel ciclismo, la mossa del fuori sella rilancia l'azione, in salita, alzandosi sui pedali. È un vino che nasce da una nuova spinta, che cerca equilibrio tra energia e struttura, pensato per esplorare nuove direzioni.

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.

