

AZZURRA

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

Le uve, di sola Rondinella, sono raccolte a mano e rimangono a contatto con le bucce per una leggera macerazione. La fermentazione spontanea e senza uso di additivi chimici di sintesi avviene in piccole vasche di acciaio.

Facciamo un breve affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, prima di essere imbottigliato.

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 un vino ideale per diversi abbinamenti, ottimo con la tempura di pesce o di verdura, con la pasta con un sugo semplice di pesce bianco, con insalate di verdura e carne cruda marinata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il colore è un rosa intenso, con sfumature che ricordano la buccia di pesca matura. Al naso emergono profumo di ciliegia e ibisco. In bocca i frutti rossi riportano alle aspettative dei profumi. Sapido e fresco, ma anche vibrante e spensierato, con un'equilibrata acidità e una sottile dolcezza.

CORTE BRAVI®

