

SCATTO

CORTE BRAVI®

Quando un ciclista scatta in salita e arriva per primo da solo, la sua vittoria ha il sapore del trionfo.
Un vino diretto, che mette in evidenza le caratteristiche del vitigno, con eleganza e precisione. Ottenuto da sola Corvina.

CLASSIFICAZIONE

IGT Verona Corvina Rosso
Biologico 

ANNATA
2024

NUMERO DI BOTTIGLIE
PRODOTTE
circa 3000

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 60 litri di vino

VINIFICAZIONE ED
AFFINAMENTO
le uve, solo Corvina, sono
raccolte a mano e subito pigiate.
La fermentazione avviene
spontaneamente in vasche di
acciaio senza uso di prodotti
chimici di sintesi e con il solo
controllo della temperatura.

L'affinamento avviene in anfora
per almeno 10 mesi e la
fermentazione malolattica è
spontanea.

LIEVITI
Indigeni

FILTRAZIONE
Nessuna

SOLFITI TOTALI IN
BOTTIGLIA
Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE
5,4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO
0,6 g/l

ABBINAMENTO IDEALE
vino completo e duttile. Perfetto
con gli antipasti di salumi, primi
piatti di pasta con sughi
importanti e zuppe saporite, ma
piacevole anche con carni
bianche allo spiedo o arrosto
oppure con dei formaggi semi
stagionati.

TEMPERATURA DI
SERVIZIO
10-12 °C

DESCRIZIONE
ORGANOLETTICA
Color rosso rubino vivace con
sfumature scarlatto, al naso si
percepiscono note di fragola e
ribes. In bocca ritornano i frutti
rossi e le spezie. Il frutto e la
sapidità ne fanno un vino fresco
e croccante, "da mordere" in
piacevole compagnia.

