

# TENERO

CORTE BRAVI®

Vino che è l'anima del nostro territorio.

Nasce da una tradizione contadina fatta di gesti semplici e cura quotidiana.

Esprime la passione e la gioia con cui curiamo la nostra terra. Dolce ed elegante, mantiene un profilo equilibrato e riconoscibile.

## CLASSIFICAZIONE

Recioto della Valpolicella DOCG

Classico Biologico 

## ANNATA

2021

## NUMERO DI BOTTIGLIE

PRODOTTE

circa 1000

## 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, 10% Molinara Rossa,  
10% Rondinellala

## RESA

90 q.li a ettaro. Selezioniamo  
circa il 20% per l'appassimento.  
Ogni 100 kg di uva si  
producono 35 - 40 litri di vino.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Uve rosse raccolte a mano,  
selezionate in vigneto per essere  
messe ad appassire quattro mesi  
in cassette di legno. Una volta  
pigiate vengono macerate a  
freddo per dieci giorni, per poi  
avviare spontaneamente la  
fermentazione con lieviti  
indigeni.

In seguito, viene travasato più  
volte per bloccare la  
fermentazione ed ottenere un  
vino dolce. Messo a riposare 2  
anni in botti di rovere francese,  
viene poi imbottigliato per poter  
proseguire il suo affinamento.

## LIEVITI

Autoctoni Indigeni

## FILTRAZIONE

Nessuna

## SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 50mg/l

## GRADO ALCOLICO

15,5 % vol.

## ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/l

## ZUCCHERO RESIDUO

46 g/l

## ABBINAMENTO IDEALE

Dolci secchi, formaggi morbidi e  
salumi molto grassi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso è fruttato, intenso, con  
note di amarena, frutti rossi di  
bosco e sentori di viola, spezie  
come cannella e cacao. Al  
palato è dolce, equilibrato,  
fresco, con una leggera nota  
sapida.

