


TIMIDO

CORTE BRAVI®

Esprime il desiderio di un bianco, ottenuto da uve rosse.
Rondinella e Molinara vengono pressate in modo delicato, timido.
Il risultato è un vino leggero, ma non esile.

CLASSIFICAZIONE

IGT Verona Bianco Biologico 

ANNATA
2024

NUMERO DI BOTTIGLIE
PRODOTTE
circa 3500

VIGNETI

di proprietà coltivati a pergola veronese, con metodo biologico. Esposizione a sud.

ETÀ DELLE VITI
20/30 anni

ZONA DI PRODUZIONE
località Gargagnago,
Sant'Ambrogio di Valp.
(Verona) 200 m s.m.l

TIPOLOGIA TERRENO
prevalentemente calcareo

UVAGGIO
50% Rondinella e
50% Molinara "Rossa"

RESA
90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di
uva si producono 45 - 50 litri di
vino

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

le uve, solo rosse, sono raccolte a mano e subito timidamente pressate per separare il mosto dalle bucce. Da qui il nome "timido". 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 5 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione e affinato per almeno 4 mesi.

LIEVITI
Indigeni

FILTRAZIONE
Nessuna

SOLFITI TOTALI IN
BOTTIGLIA
Senza Solfiti

GRADO ALCOLICO
12,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE
6 g/l

ZUCCHERO RESIDUO
0,5 g/l

ABBINAMENTO IDEALE
Ottimo per tanti momenti conviviali, per iniziare una cena, come aperitivo, con del delicato pesce di lago e formaggi freschi che si spalmano sul pane.

TEMPERATURA DI
SERVIZIO
8-10 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color giallo paglierino con riflessi verde lime, al naso agrumi freschi e fiori di prato. In bocca secco, minerale e sapido. Quasi tannico, ritorno di aromi agrumati e crosta di pane.

