

Valpolicella Classico

CORTE BRAVI®

Giovane e sincero, come le sue uve.
Esprime freschezza e immediatezza.
Non prevede appassimento, né affinamento in legno, né filtrazioni

CLASSIFICAZIONE
DOC Valpolicella Classico
Biologico 

ANNATA
2024

**NUMERO DI BOTTIGLIE
PRODOTTE**
circa 20.000

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
50% Corvinone, 35% Corvina
e 15% Rondinella

RESA
90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg
di uva si producono 65 - 70 litri
di vino.

**VINIFICAZIONE ED
AFFINAMENTO**
le uve rosse sono raccolte a
mano, selezionate e subito
pigate. 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 e anfora per circa 6
mesi, fermentazione malo-lattica
spontanea.

Imbottigliato senza
filtrazione e affinato in bottiglia
almeno 2 mesi.

LIEVITI
indigeni

FILTRAZIONE
Nessuna

**SOLFITI TOTALI IN
BOTTIGLIA**
Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO
12 % vol.

ACIDITÀ TOTALE
5,4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO
0,6 g/l

ABBINAMENTO IDEALE
è un vino facile, per tutto il
pasto, ideale con molti piatti
della tradizione italiana, come
gli antipasti di salumi, la pasta
con sughi semplici come il pesto
e con il pesce, specialmente
il baccalà.

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**
8-10 ° C

**DESCRIZIONE
ORGANOLETTICA**
Il colore è un rosso rubino
vivace, con sfumature
amaranto. Al naso emergono
profumo di fragola e ciliegia,
con note di lampone. In
bocca i frutti rossi soddisfano
le aspettative dei profumi.
Sapidità e croccantezza ne
fanno un vino piacevole,
adatto per tante occasioni.

