

SCATTO

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% Corvina

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.

CORTE BRAVI®

