

CORTE BRÀ

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA



UVE

60% Corvina Veronese - 20% Corvinone
15% Rondinella - 5% Altre varietà autoctone

PROVENIENZA

Vigneti della Valpolicella Classica, in particolare del podere Corte Brà, da cui prende il nome questo vino. Il vigneto storico di famiglia Sartori viene allevato in parte con il sistema tradizionale della pergola veronese e in parte a cordone speronato. Gode di una piena esposizione a sud, che consente un'ottima maturazione, oltre che di un suolo particolarmente ricco di scheletro, calcareo argilloso.

VINIFICAZIONE

Questo vino è frutto di un'annata particolarmente favorevole. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano, poste in cassette di piccole dimensioni e successivamente portate nell'ampio e arieggiato fruttai, dove rimangono ad appassire per circa 3 mesi. In questa fase il calo ponderale delle uve è di circa un 30-40%. Avviene poi una diraspatura e una pigiatura soffice prima della fase di fermentazione che porterà al raggiungimento della struttura e della gradazione alcolica desiderate. Seguirà un periodo di maturazione in botti di legno di piccole e medie dimensioni per un periodo di 5 anni. Infine l'affinamento è di almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Il bouquet è ampio e complesso con note di confettura di frutta rossa e spezie. Spiccano fragranze di ciliegia, frutta passita e tabacco. All'assaggio questo vino ha un'eccezionale potenza ed eleganza.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione. Si accompagna perfettamente a ricette elaborate con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO

15,5% vol



SARTORI
DI VERONA