

# CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC CORTE SANT'ALDA

*\*vino ottenuto con uve da agricoltura biologica,  
controllate e certificate da SUOLO E SALUTE s.r.l.  
Azienda in biodinamica certificata da Demeter Italia*

### ORIGINE

**area:** Val di Mezzane, Mezzane di Sotto,  
**vigneti:** Retratto, Valletta  
**ettari:** 1,5  
**altitudine:** m. 350 slm  
**esposizione:** sud  
**natura del suolo:** medio impasto, calcareo  
**varietà (uve) %:** Corvina grossa 60%  
Rondinella 40%  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Densità n. ceppi per ha:** 6200  
**Anno impianto:** 1986/1999  
**Rendimento medio:** 60/80 q/ha  
**Vendemmia:** manuale

### VINIFICAZIONE

**appassimento** naturale delle uve da ottobre a fine gennaio.  
**fermentazione** con lieviti indigeni in tini troncoconici di rovere da 40 hl. La fermentazione cessa naturalmente quando la gradazione alcolica raggiunge i 14/15% Vol.  
**temperatura** non controllata  
**macerazione** circa 15 giorni.  
**affinamento** in botticelle di rovere francese da 118 l. per circa 2 anni.

### DATI ANALITICI

**alcol:** 14/15% Vol.  
**estratt secc netto:** 37 g/l  
**acidità:** 6,3 g/l  
**zuccheri residui:** 90 g/l

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 3.000

### IMPRESSIONI

Colore rosso impenetrabile molto viscoso. Sentori di ciliegia cotta e frutta sotto spirito. Corposo ma non stucchevole.

### CIBO&VINO

È un vino elegante che si accompagna bene a formaggi stagionati, pasticceria secca o scaglie di cioccolato fondente. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18/20 °C.

Azienda Agricola **Corte Sant'Alda** di **Marinella Camerani**  
Loc. Fioi • Via Capovilla, 28 • 37030 Mezzane di Sotto (VR) Italia  
Tel. 045 888 000 6 / Fax 045 888 04 77  
www.cortesantalda.it • e mail: info@cortesantalda.it



Il lavoro in vigna ed in cantina segue gli insegnamenti della tradizione.  
Le uve appassite vengono pigiate a fine febbraio. L'avvio della  
fermentazione così come il suo fermarsi sono spontanei. Alcol e  
zuccheri raggiungono il loro equilibrio nei piccoli carati da 118 litri  
dove il vino matura per circa due anni.