

CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

VALPOLICELLA DOC CA FIUI

**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: Tommasotti, Bianchini, Rossetti, Cavallero
ettari: 4,3
altitudine: m. 350 slm
esposizione: sud-est
natura del suolo: magro e medio impasto,
calcareo
varietà (uve) %: Corvina 30%
Corvina grossa 50%
Rondinella 15%
Molinara
ed altre a bacca rossa 5%

Sistema di allevamento: guyot
Densità n. ceppi per ha: 6500
Anno impianto: 2004/2005
Rendimento medio: 90 q/ha
Vendemmia: manuale

VINIFICAZIONE

fermentazione con lieviti indigeni in tini troncoconici di rovere da hl 40
temperatura non controllata
macerazione 10/15 giorni
affinamento nei tini troncoconici di fermentazione da 6 a 10 mesi.

DATI ANALITICI

alcol: 12,5% Vol.
estratto secco netto: 28 g/l
acidità: 5,8 g/l
zuccheri residui: 0,3 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE 25.000

IMPRESSIONI

Colore rosso brillante di media intensità. Fresco con profumi di marasca, lamponi e note minerali. Al palato è piacevole, morbido, con sentori di ciliegia matura e prugna. Corpo asciutto.

CIBO&VINO

Primi piatti, carne bianca alla griglia o arrosto, tagliata di manzo, pesce in umido e brodetti.

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

