

CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

MITHAS

**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, foglio 16 loc. Fioi
vigneti: Mithas (Macie)
ettari: 2,3
altitudine: m. 350 slm
esposizione: sud-est
natura del suolo: medio impasto, calcareo
varietà (uve) %: Corvina 40%
Corvina grossa 50%
Rondinella 10%

Sistema di allevamento: guyot
Densità n. ceppi per ha: 6200
Anno impianto: 1986
Rendimento medio: 50/60 q/ha
Vendemmia: manuale

VINIFICAZIONE

fermentazione ultima uva raccolta talvolta in novembre, ottenendo così una leggera surmaturazione. Fermentazione con lieviti indigeni in tini troncoconici di rovere da 40 hl.
temperatura non controllata
macerazione circa 20 giorni.
affinamento in botti di rovere francese da 2,5/5/10 hl. per circa 3 anni.

DATI ANALITICI

alcol: 14% Vol.
estratt secc netto: 31 g/l
acidità: 5,6 g/l
zuccheri residui: 0,3 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE 8.000

IMPRESSIONI

Colore rosso profondo tendente al granato. Fruttato, con note minerali, di liquirizia, tabacco. Sapore pieno, strutturato e ben equilibrato.

CIBO&VINO

Primi piatti di pasta dai sughi elaborati o di selvaggina. Carni rosse alla griglia, arrostiti, brasati, agnello e cacciagione. Formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio 18/20 °C.

