

CORTE SANT'ALDA

Via Capovilla, 28 - Loc. Fioi - 37030 Mezzane di Sotto (VR) - Tel. 045 8880006
Fax 045 8880477 - www.cortesantalda.it - info@cortesantalda.it

Anno di fondazione: 1986 - **Proprietà:** Marinella Camerani - **Fa il vino:** n.d.
Bottiglie prodotte: 88.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 17 + 2 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A4 uscita di Verona est, prendere la statale 11 in direzione di Vicenza e proseguire per Mezzane.

Grande ritorno dopo un anno di assenza per l'Amarone Mithas annata 2004, come sempre straordinario, subito sul gradino più alto. Al suo fianco l'altro Amarone, sicuramente diverso, ma di pari qualità. Bel ritorno anche per il Recioto e il Valpolicella Mithas, intriganti e molto piacevoli. L'azienda ha di recente ottenuto la certificazione biologica delle uve e ha rinnovato la veste grafica dei prodotti.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA MITHAS 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Corvinone 50%, Corvina 40%, Rondinella 10% - **Gr.** 15,5% - **€** 100 - **Bottiglie:** 2.000 - Impenetrabile e lucentissimo. Inebriante profumi: si susseguono senza sosta note di rose appassite, confettura di lamponi, liquirizia, cipria, china, vaniglia e caramella inglese. In bocca l'elevata alcolicità è perfettamente smorzata da un'ottima freschezza e da un tannino davvero magistrale.

Morbida e lunghissima la persistenza. Rovere per 36 mesi. Cinghiale in umido.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Corvinone 50%, Corvina 30%, Rondinella 20% - **Gr.** 15,5% - **€** 45 - **Bottiglie:** 14.000 - Concentrato e luminoso rosso rubino con intriganti sensazioni di visciola macerata, viola appassita, vaniglia, poi china, foglia di menta e caffè. Raffinato e avvolgente, dosato per freschezza e tannicità. Lungo. Rovere per 36 mesi. Spezzatino di manzo.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2006 - Corvina 50%, Rondinella 50% - **€** 32 - Brillante rubino con ampie note di nocciola tostata, amarena in confettura, fiori secchi, dattero e cacao. Audace la freschezza che va a sostenere un corpo morbido e molto caldo. Lungo. Legno per 12 mesi. Torta di more e cioccolato.

VALPOLICELLA SUPERIORE MITHAS 2004 - Corvinone 50%, Corvina 40%, Rondinella 10% - **€** 30 - Lucente. Intenso di amarena in confettura, fiori secchi, anice stellato, rabarbaro e cacao. Elegante, con tannino raffinato e vibrante acidità. Lungo. Barrique per 30 mesi. Quaglie allo spiedo.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO CAMPI MAGRI 2005 - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 5%, a.v. 5% - **€** 18 - Concentrato rubino. Naso di ciliegia matura, tabacco dolce, liquirizia e menta. Morbido, fresco e di fitta trama tannica. Botte per 18 mesi. Vitello tonnato.

VALPOLICELLA CA' FIOI 2007 - **€** 9 - Rubino, sa di ribes nero, vaniglia, chiodi di garofano e anice. Fresco e di morbida tannicità. Legno. Pasta al forno.

SOAVE VIGNE DI MEZZANE 2007 - Garganega 70%, Trebbiano di Soave 25%, Chardonnay 5% - **€** 9 - Profumi di frutta tropicale, susina, fiori di acacia, erba tagliata e leggera vaniglia. Sapido e fresco. Salmone.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2003

5 Grappoli/08