

# CORTE SANT'ALDA

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

**Anno di fondazione:** 1986

**Proprietà:** Marinella Camerani

**Fa il vino:** n.d.

**Bottiglie prodotte:** 85.000

**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.

*Giovane azienda di Mezzane di Sotto con 19 ettari di vigneto sulle colline della Valpolicella, impiantati con le varietà regionali. Qui si seguono le regole dell'agricoltura biologica e i principi della biodinamica, metodi che saranno presto applicati anche a tre nuovi ettari di terra vergine appena acquistati che saranno impiantati a vigneto e coltivati senza ausilio di macchinari. Dimezzata la produzione presentata in questa edizione, responsabili le forti grandinate che hanno colpito i vigneti nel 2005 e nel 2007, non è stato possibile produrre i relativi vini di spicco aziendali.*

## VALPOLICELLA SUPERIORE MITHAS 2006



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Corvinone 50%, Corvina 40%, Rondinella 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 30 - **Bottiglie:** 8.000 - Rosso rubino denso, di ottima luminosità. Al naso si alternano sensazioni intriganti di ciliegia matura anche in confettura, fiori secchi e spezie, poi a seguire rabarbaro, carruba, foglie di menta, cannella e chicchi di caffè. Elegante l'impatto gustativo, caldo, di morbida freschezza e gradevole sapidità. Persistente e fruttato il finale. Maturazione per 30 mesi in barrique di 2° e 3° passaggio. Arrosto ripieno in crosta.

## VALPOLICELLA CA' FIUI 2008



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Corvinone 40%, Corvina 30%, Rondinella 20%, Molinara 3%, a.v. 7% - **Gr.** 12,5% - **€** 9 - **Bottiglie:** 20.000 - Intenso rosso rubino con riflessi violacei. Presenta profumi di mora, viola e geranio, pepe nero, liquirizia e chiodi di garofano, con una leggera sensazione di vaniglia che si svela solo nel finale. Al palato il tannino è morbido ed evidente, accompagnato da una spiccata acidità. Maturazione in rovere. Involchini di vitella al sugo.

## SOAVE VIGNE DI MEZZANE 2008



**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Garganega 70%, Trebbiano di Soave 25%, Chardonnay 5% - **Gr.** 12,5% - **€** 9 - **Bottiglie:** 10.000 - Luminoso e delicato giallo paglierino. Intenso di susina gialla e frutta esotica, fiori di pesco, ginestra e leggere nuance vegetali e minerali. Gustoso, con piacevoli sensazioni sapide e fresche e una buona persistenza fruttata finale. Il vino fermenta naturalmente con lieviti indigeni, poi matura in acciaio e in legno. Insalata con gamberetti e dadini di mela verde.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA MITHAS 2004  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2004

5 Grappoli/og