



**CORTE SANT'ALDA®**

## Corte Sant'Alda

Az. Agr. Corte Sant'Alda di M. Camerani  
Via Capovilla, 28 - Loc. Fiòi - 37030 Mezzane di Sotto (VR) - tel. 0458880006 fax 0458880477 - info@cortesantalda.it - www.cortesantalda.it - Responsabili della produzione: Marinella Camerani (Titolare) - Anno avviamento: 1986 - Vini prodotti: 7 - ☎: 90.000 - Ettari: 16,9 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☒: sì - ☛: no

### IL MIGLIOR VINO

**Recioto della Valpolicella 2006** **95**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 29



**Sensazioni:** di straordinario valore questo monumento della natura, come ci si attende da un campione che presenta massimi due dei tre parametri determinanti la qualità analitico-sensoriale d'ogni vino. Eccezionale dolcezza in densità e cremosità. Un fuoriclasse essenziale, che esalta non poco con la sua pastosa suadanza maestosa: un festival di mora, da questo bicchiere viola quasi come nero. La sua

concentrazione cromatica, la profondità della sua tinta, la maturità e la ricchezza del suo frutto, lo dichiarano esuberante sin dall'occhio. Poi il profumo tutte le piccole bacche del bosco le avverte dolci e polpose fino a confettura, e così densissime, dolcissime le coglie il gusto. Mentosità e speziosità soggiunge il rovere, e la piacevolezza, eccellente, che lunga e persistente, universale s'imprime. Uno fra i migliori vini dolci dell'anno, chapeau.

**Informazioni:** ☎ - ☑: 26-06-08 - ☒: E - ☛: 3.000 - ☛: Corvina 50%, Rondinella 50%

**Impressioni del produttore.** Un nuovo vestito, semplice ma pieno di contenuti. Poche parole per esprimere un grande lavoro di tutti noi. Il desiderio che la ricerca sia nell'autentica e sincera qualità di questo recioto 2006. Marinella Camerani

Corte Sant'Alda nasce nel 1978 grazie a Marinella Camerani. L'azienda si trova a Mezzane, in località Ca' Fiui, in un contesto di bellezza ed integrità ambientale tale da ritenere quasi ovvia e naturale la vocazione ad una viticoltura di qualità, come del resto è dimostrato dalle lunghe tradizioni del posto. La conduzione dei vigneti, animata da grande passione, è orientata alla salvaguardia degli equilibri preesistenti, ed i vini, in carattere e tipicità, desiderano esserne la traduzione più aderente.

### GLI ALTRI VINI

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2004** **IP: 90**

C: 32 - E: 29 - I: 29 - ☎: 14.000 - ☛: Corvina 30%, Corvinone 40%, Rondinella 30%

**VALPOLICELLA MITHAS 2004** **IP: 87**

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☎: 8.000 - ☛: Corvina 40%, Corvinone 50%, Rondinella 10%

**VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPI MAGRI 2005** **IP: 86**

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ☎: 25.000 - ☛: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 5%, altre 5%

**VALPOLICELLA CA' FIUI 2007** **IP: 84**

C: 30 - E: 26 - I: 28 - ☎: 30.000 - ☛: Corvina 30%, Corvinone 40%, Rondinella 20%, Molinara 3%, altre 7%

**AMARONE MITHAS 2004** **IP: 84**

C: 32 - E: 27 - I: 25 - ☎: 2.000 - ☛: Corvina 40%, Corvinone 50%, Rondinella 10%

**SOAVE VIGNE DI MEZZANE 2007** **IP: 82**

C: 28 - E: 28 - I: 26 - ☎: 10.000 - ☛: Garganega 70%, Trebbiano 15%, Chardonnay 15%

### Commento Conclusivo

Gran vini da Corte Sant'Alda. Frutto ai massimi livelli di concentrazione, poi di gran morbidezza e di ottimo residuo turgore. Fra i Valpolicella spicca il Mithas 2004: turgido e polposo oltre che maestoso. Termine dominante negli Amarone, maestosità che è di misura, morbidezza e intensità dell'espressione. E un gran vino l'Amarone della Valpolicella 2004: di maestosa suadanza speziata, di rara vividità ultrapopolosa. Una forza della natura che nel Recioto della Valpolicella 2006 giunge ad assoluti vertici di potenza e concentrazione. E fra i migliori vini dolci dell'anno questo favoloso, incredibile nettare dolcissimo di spezie e di nere bacche del bosco. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,85 (+6,18%); QQT: 6,7  
Indici complessivi: C: 31 - E: 28,28 - I: 27,57