



**CORTE
SAIBANTE**

Cuore e spirito della Valpolicella



VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



RACCOLTA

Area di produzione: San Pietro in Cariano (VR) - Valpolicella Classico

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Denominazione: Valpolicella Classico Denominazione di Origine Controllata

Designazione: Rosso tranquillo

Suolo: Prevalentemente argilloso

Sistema di allevamento: Pergola veronese e pergola trentina

Età viti: 30 anni

Densità: 3500 piante/ettaro

Resa: 3 kg pianta

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Settembre

Modalità di raccolta: Manuale in cassette



VINIFICAZIONE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio

Fermentazione alcolica: A temperatura controllata di tra i 22 e i 24 gradi centigradi per circa 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: Suolta completamente in acciaio

Macerazione e fermentazione: tra i 10 e i 12 giorni con delestages e rimontaggi

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio



DEGUSTAZIONE

Note sensoriali: Colore scarico rosso rubino. Bouquet complesso che ricorda la ciliegia, il lampone, il pepe e la nocciola. Al palato il gusto è ben equilibrato con tannini vellutati. Buona freschezza e persistenza sul finale.

Abbinamenti: Carni bianche, pasta e formaggi giovani

Temperatura di servizio: 18 gradi centigradi

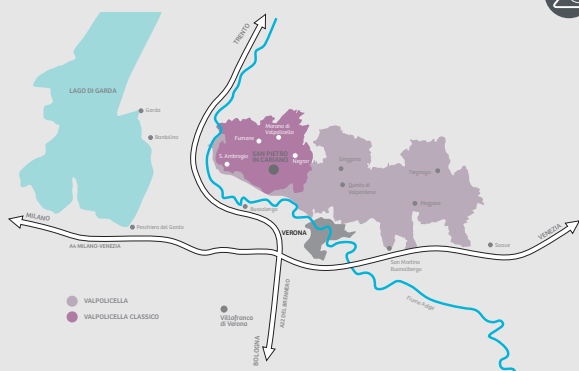


PARAMETRI INDICATIVI

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità totale: 5,4 g/l

Zuccheri residui: 2,5 g/l



Azienda Agricola Corte Saibante

Via Cariano, 16D, 37029 San Pietro in Cariano (Verona - ITALIA)

Telefono +39 339 7700194 - info@cortesuibante.com - www.cortesuibante.com