



**CORTE
SAIBANTE**

Cuore e spirito della Valpolicella



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



RACCOLTA

Area di produzione: San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio (VR)
Valpolicella Classico

Vitigni: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Denominazione: Valpolicella Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

Designazione: Rosso tranquillo

Suolo: Prevalentemente argilloso

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Età viti: 30 anni in un vigneto dedicato

Densità: 3500 piante/ettaro

Resa: 3 kg pianta

Epoca di vendemmia: Da fine Settembre a metà Ottobre

Modalità di raccolta: Manuale in cassette



VINIFICAZIONE

Vinificazione: Raccolta manuale dei grappoli; brevissimo appassimento delle uve in cassette. Fermentazione con macerazione per 8/10 giorni a temperatura controllata di 22/24° in serbatoi di acciaio Inox termocondizionati con rimontaggi programmati giornalieri. Trasferimento in vasche di acciaio per la fermentazione malolattica

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere e poi in acciaio per 6/8 mesi



DEGUSTAZIONE

Note sensoriali: Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso delicate note di ciliegia. Vino fresco, di buona beva, dal piacevole retrogusto amarognolo e buona persistenza

Abbinamenti: Ideale come accompagnamento di antipasti, minestre, pasta e tipici piatti mediterranei

Temperatura di servizio: 16/18 gradi centigradi

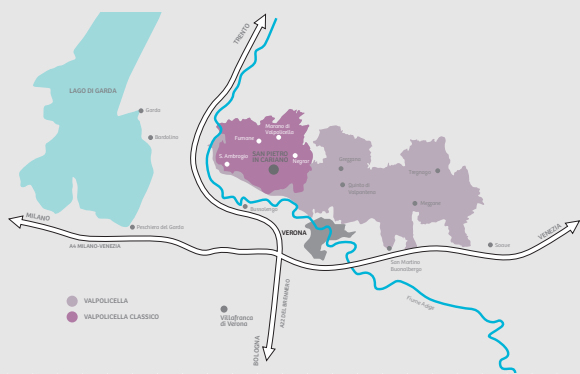


PARAMETRI INDICATIVI

Grado alcolico: 14% 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