

Corte Canella

Valpolicella DOC

TIPO ROSSO SECCO

CAT. OMOLOGA DOC – Denominazione di Origine Controllata

ANNATA 2019

PRODUZIONE

ZONA D'ORIGINE Cellore d'Ilasi (provincia di Verona).

RESA 100 q.li / Ha

ZONA TIPICA Valpolicella

VITIGNI Corvina 40%, Corvinone 50%, Rondinella 10%

OPERAZIONI IN VIGNETO Sebbene le uve non facciamo un appassimento in plateau, la cura nella pre-vendemmia rimane. La vite viene defogliata nella prima decade di agosto, per consentire una migliore maturazione, cui segue la selezione dei grappoli (massimo 5-6 per pianta).

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE La vendemmia è eseguita a mano nel mese di settembre (ultima decade), cui segue subito la pigiatura. Per la maturazione di questo vino è stato scelto l'acciaio, che ne mantiene intatte le caratteristiche tipiche, quali la sapidità e la struttura media. Grazie a questa scelta, il gusto fruttato permane a lungo. L'affinamento in bottiglia è di circa 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,75 lt: 3'000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE rosso rubino, leggero alla rotazione.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5°

AROMI vino giovane e dinamico, di cui però di assapora subito una struttura ben definita. Vino immediato dal gusto morbido e avvolgente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Vino che si accosta con estrema facilità a primi e secondi, da preferire con salumi e formaggi giovani.

NOTE AGGIUNTIVE Consigliata apertura almeno 1 ora prima.

*CORTE CANELLA di Venturini Francesco, Veronica e Castagnedi Adriana Maria
Via Canella, 14 - 37031 Cellore di Ilasi – Verona
info@cortecanella.it / www.cortecanella.it*

