

# Corte Canella

## Valpolicella DOC

**TIPO** ROSSO SECCO

**CAT. OMOLOGA** DOC – Denominazione di Origine Controllata

**ANNATA** 2019

### PRODUZIONE

**ZONA D'ORIGINE** Cellore d'Illasi (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 Illasi – Verona  
info@cortecanella.it / www.cortecanella.it*

