

Corte Canella

Valpolicella Superiore DOC

TIPO ROSSO SECCO

CAT. OMOLOGA DOC – Denominazione di Origine Controllata

ANNATA 2015

PRODUZIONE

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

RESA 80 q.li / Ha

ZONA TIPICA Valpolicella

VITIGNI Corvina 40%, Corvinone 50%, Rondinella 5% e Croatina 5 %

OPERAZIONI IN VIGNETO Una prima selezione viene fatta in primavera, togliendo la seconda gemma. Prima della raccolta viene nel parete fogliare della vite viene defogliata per migliorarne l'irraggiamento solare e si esegue un dirado dei grappoli (massimo 5-6 per pianta).

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE Con la vendemmia, terza settimana di settembre circa, le uve solo poste in plateau per un appassimento di circa 50/60 giorni. La lavorazione in cantina è lenta e precisa, per poi mettere il vino a maturare il barrique di rovere per circa 24 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si ha un tempo di affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,75 lt: 15'753 bottiglie

MAGNUM da 1,5 lt: 100

JEROBOAM da 3 LT: 5

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE rosso rubino.

GRADAZIONE ALCOLICA 16°

AROMI vino dal gusto rotondo e avvolgente, contorna la bocca decantando le proprie doti. Sentori importanti di frutta matura, in particolare la ciliegia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Le carni rosse e gli insaccati sono l'abbinamento ideale, seguito poi dai formaggi stagionati.

NOTE AGGIUNTIVE Consigliata apertura almeno 2 ore 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