

Corte Canella

Amarone della Valpolicella DOCG

TIPO ROSSO SECCO

CAT. OMOLOGA DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ANNATA 2015

PRODUZIONE

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

RESA 40 q.li / Ha

ZONA TIPICA Valpolicella

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

OPERAZIONI IN VIGNETO Le uve destinate a questo vino d'eccellenza derivano da un'accurata selezione dei germogli in primavera, defogliazione manuale, e selezione dei grappoli. La raccolta avviene da metà settembre circa.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE La vendemmia è eseguita a mano, in plateau con successivo appassimento di circa 90 giorni. Un'attenta lavorazione in cantina porta il vino ad invecchiare in barrique di rovere per circa 36 mesi, cui segue un affinamento in bottiglia di circa 1 anno. Tanta passione e nessuna fretta, per ottenere il massimo.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,75 lt: 5' 500 bottiglie numerate

MAGNUM da 1,5 lt: 5

JEROBOAM da 3 LT: 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE rosso rubino.

GRADAZIONE ALCOLICA 17,5°

AROMI vino che ricorda la frutta rossa matura che invade la bocca e lascia un sapore pieno e intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si esprime al meglio con brasati, arrostiti e selvaggina, ma anche formaggi piccanti e stagionati. Speciale l'abbinamento al cioccolato.

NOTE AGGIUNTIVE Consigliata apertura almeno 3-4 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