

Corte Canella

Recioto della Valpolicella DOCG "Le Sòre"

TIPO ROSSO DOLCE

CAT. OMOLOGA DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ANNATA 2017

PRODUZIONE

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

RESA 40 q.li / Ha

ZONA TIPICA Valpolicella

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

OPERAZIONI IN VIGNETO La selezione dei grappoli atti al Recioto avviene a circa metà agosto. La defogliazione fatta in precedenza ne permette una maturazione graduale.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE Essendo che la messa a riposo in fruttai di queste uve arriva fino a gennaio/febbraio, è necessaria un'accurata raccolta manuale in vendemmia. La pressatura è soffice, in modo da utilizzare solamente il mosto fiore. La barrique di rovere cui è posto ha il compito di completarne la maturazione per circa 24 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,50 lt: 600 bottiglie numerate

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE rosso di brillante intensità

GRADAZIONE ALCOLICA 14°

AROMI Le fragranze dell'uva passita ricordano un dolce profumo che inebria i sensi e rafforza gli spiriti, un'intensa confettura di amarena associata a una delicata tostatura di noce. Ottima la morbidezza al palato. Struttura notevole e una grande pulizia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Vino adatto ad accompagnare ogni dessert e pasticcerie.

CURIOSITA' Abbiamo dato il nome "Le sòre" al nostro recioto, in quanto è un vino che ci richiama alla famiglia. Tra sorelle ci chiamiamo "sore", come diminutivo, e per questo abbiamo voluto che questa piccola bottiglia fosse un ricordo a quello che siamo. Le sòre, noi.

CORTE CANELLA di Venturini Francesco, Veronica e Castagnedi Adriana Maria

Via Canella, 14 - 37031 Cellore di Ilasi – Verona

info@cortecanella.it / www.cortecanella.it

