



Corte San Benedetto

VALPOLICELLA D.O.C.

Formato: 750 ml.

Tipo: vino rosso secco

Uvaggio: Corvina 65%, Corvinone 10%
Rondinella 20%, Molinara 5%.

Caratteristiche e collocazione

geografica del vigneto: Da vigneti siti nel comune di Verona nei pressi del Castello di Montorio.

Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di coltivazione: Pergola doppia. Età media delle vigne: 15/25 anni. Densità di 3.300 vigne per ettaro.

Produzione per ettaro: 84 hl.

Vendemmia: Periodo di vendemmia: inizio ottobre. La selezione viene fatta esclusivamente a mano.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 25° ai 28°C. Segue la macerazione per 12 giorni con follature manuali alla frequenza di



3 al giorno per 20 minuti. Permanenza in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica completa.

Dati analitici: Alcool svolto 12,50%; Zuccheri riduttori residui 5,00 g/l; Acidità totale 5,70 g/l; Estratto secco totale 26 g/l

Consumo: Se ben conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 2-4 anni.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino con sfumature violacee;

Bouquet: vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, ricorda i frutti della zona: ciliegie, marasche e prugne.

Sapore: sapore secco caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato.

Metodo di servizio: Servire a temperature di 18°-19°C.

Gastronomia: Si accompagna bene a tutti i primi e secondi piatti in genere. Ottimo con carni rosse e formaggi.

Soc. Agr. Corte San Benedetto di Lavarini Angelo, Loris & C.

Via Casa Zamboni, 10/A - 37020 Arbizzano di Negrar (VR) Italy

Tel. / Fax 045 6020531 - Cell. 348 0427034

info@cortesanbenedetto.it - www.cortesanbenedetto.it