



Corte San Benedetto

IL MIO CORTE I.G.T. ROSSO VERONA

Formato: 750 ml.

Vitigni: Corvina Veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto:

Da vigneti siti nel comune di Negrar nel cuore della Valpolicella Classica. Zona con altitudine di 100 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola doppia.

Età delle viti in produzione: 30 anni. Densità di impianto di 3.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro: da 90 quintali di uve fresche si ottengono 52 ettolitri di vino.

Vendemmia e vinificazione:

Le uve sono raccolte a mano a partire dalla metà di Settembre. Il 60% dei grappoli sono vinificati alla raccolta, il restante 40% rimane in appassimento fino alla fine di Dicembre. A questo punto le uve appassite vengono pigiate e messe a fermentare assieme al vino precedentemente prodotto nel



mese di Settembre. Affinamento in rovere Francese per 24 mesi.

Conservabilità: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15° C, coricato e in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 7-10 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato.

Sapore: In bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Temperatura di servizio: Servire a 18° C. in grandi bicchieri da vino rosso.

Gastronomia: Si abbina molto bene con tutti i tipi di carne, grigliate, arrosti e formaggi stagionati.

Dati analitici del prodotto in bottiglia:

Grado alcolico svolto: 14,5% vol

Residuo zuccherino: 6 gr/l

Acidità totale: 5,60 gr/l

Residuo secco: 31 gr/l

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