



# 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, arrostiti 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](mailto:info@cortesanbenedetto.it) - [www.cortesanbenedetto.it](http://www.cortesanbenedetto.it)