

CORTE BRÀ

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA

UVE

60% Corvina Veronese - 20% Corvinone
15% Rondinella - 5% Oseleta

PROVENIENZA

Vigneti della Valpolicella Classica, in particolare del podere Corte Brà, da cui prende il nome questo vino. Il vigneto storico di famiglia Sartori viene allevato in parte con il sistema tradizionale della pergola veronese e in parte a cordone speronato. Gode di una piena esposizione a sud, che consente un'ottima maturazione, oltre che di un suolo particolarmente ricco di scheletro, calcareo argilloso.

VINIFICAZIONE

Questo vino è frutto di un'annata particolarmente favorevole. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano, poste in cassette di piccole dimensioni e successivamente portate nell'ampio e arieggiato fruttajo, dove rimangono ad appassire per circa 3 mesi. In fruttajo le uve continuano la maturazione, sviluppando e concentrando nuovi componenti aromatici e gustativi, che caratterizzano l'unicità dell'Amarone. Avviene poi la diraspatura ed una pigiatura soffice prima della fase di fermentazione con macerazione sulle bucce che porterà al raggiungimento della struttura e della complessità di un grande vino. Il seguente periodo di affinamento in botti di legno di piccole e medie dimensioni della durata di circa 5 anni culminerà con un ulteriore affinamento in vetro di alcuni mesi prima della messa in consumo.

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Il bouquet è ampio e complesso con note di confettura di frutta rossa e spezie. Spiccano fragranze di ciliegia, frutta passita e tabacco. All'assaggio questo vino ha un'eccezionale personalità caratterizzata da grande finezza ed eleganza.

ABBINAMENTI

Vino gastronomico e da meditazione. Si accompagna perfettamente a ricette elaborate con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati. Sorprendente anche l'abbinamento con il cioccolato fondente.

GRADO ALCOLICO

15,5% vol



SARTORI
DI VERONA