



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

ROSSO VERONESE IGT CORTE CONTI CAVALLI

Viene vinificata da sola la Corvina leggermente appassita ed il vino ottenuto è posto a maturare in piccoli fusti di rovere a spacco. Al travaso dai fusti si procede aggiungendo vino fresco ottenuto da Merlot con un po' di Molinara e Oseleta, vitigni che conferiscono note floreali e di frutta fresca. L'affinamento in bottiglia, per oltre sei mesi, è il tocco finale che conferisce note armoniose a questo IGT di alta qualità.

VITIGNI:	60% Corvina, 30% Merlot, 10% tra Molinara e Oseleta
UBICAZIONE VIGNETI:	Comune di San Pietro in Cariano
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord- Sud/Ovest, 400 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3800 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione
VINIFICAZIONE:	Dopo una quindicina di giorni di appassimento dell'uva, si procede con pigiatura e diraspatura. Lieviti selezionati e fermentazione controllata a 26°C. Si applicano poi solo delestage (si toglie tutto il mosto dalle bucce per poi ributtarlo a ventaglio sulle stesse) per avere un'estrazione perfetta, massima corposità, senza togliere freschezza al vino finale.
AFFINAMENTO:	50% barriques, 50% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino brillante. Marmellate di frutta rossa con sentori di lampone, zenzero, legno e spezie inebriano il naso, si espandono e si moltiplicano. In bocca è pieno, armonico, avvolgente.
DATI ANALITICI:	Alcol: 14% vol. Zuccheri: 10 g/l Acidità Totale: 5,20 g/l Acidità Volatile: 0,44 g/l Estratto Secco: 31,14 g/l
FORMATO (Lt):	0,750 / 1,500
ABBINAMENTI:	Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti e formaggi a media stagionatura