



CORTE  
**SAIBANTE**

*Cuore e spirito della Valpolicella*



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

**CLASSICO SUPERIORE DOCG**

**Azienda Agricola Corte Saibante**

Via Cariano, 16, 37029 San Pietro in Cariano (Verona - ITALIA)

Telefono 045 680 1478 - [info@cortesaibante.com](mailto:info@cortesaibante.com) - [www.cortesaibante.com](http://www.cortesaibante.com)

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

## CLASSICO SUPERIORE DOCG

Nel cuore della Valpolicella, nell'areale definito Classico, nasce il nostro Amarone. Vino di rara eleganza e complessa struttura. Adatto per i grandi momenti enogastronomici, particolarmente votato all'invecchiamento.

### RACCOLTA

#### Area di produzione

San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio (VR)  
Valpolicella Classico

#### Vitigni

Corvina Veronese 30%, Corvinone 40% Rondinella  
25%, Molinara 5%

#### Denominazione

Amarone della Valpolicella Classico  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

#### Designazione

Rosso tranquillo

#### Suolo

Prevalentemente argilloso

#### Sistema di allevamento

Pergola veronese

#### Età viti

40 anni circa

#### Densità

3500 piante/ettaro

#### Resa

2,5 kg pianta

#### Epoca di vendemmia

Ultima settimana di settembre - metà Ottobre

#### Modalità di raccolta

Manuale in cassette e successivo riposo dell'uva in  
fruttaio per circa 3 mesi

### VINIFICAZIONE

#### Appassimento

Di almeno 100 giorni in fruttaio in condizioni di  
temperatura, umidità e ventilazioni  
ottimali. In questi mesi l'uva perde circa il 45%  
del peso iniziale con il conseguente notevole  
aumento degli zuccheri

#### Vinificazione

Pigiatura a Gennaio con pigiadiraspatrice.  
Macerazione in serbatoi di acciaio inox, con  
sistema Ganimede, per un periodo di circa 30/ 40  
giorni con rimontati e delestage periodici ad una  
temperatura tra i 16-18°C.

Separazione delle bucce circa a metà Febbraio e  
completamento della fermentazione alcolica e  
malolattica in botti di rovere da 20HL.

Invecchiamento in tonneau da 500 L di rovere di  
Allier per 24 mesi e in botti di rovere da 20 HL per  
altri 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia

#### Affinamento

36 mesi in botti di rovere da 10 hl e 20 hl, 12 mesi  
in bottiglia



### DEGUSTAZIONE

#### Note sensoriali

Colore rosso granato. Al naso note di frutta  
matura. Corposo, il sorso è morbido, secco  
e avvolgente. Note balsamiche e sfumature  
di cacao si intrecciano su una trama tannica  
accattivante

#### Abbinamenti

Secondi piatti di carni rosse come brasati e  
caccagione. Eccellente con formaggi stagionati.  
Consigliato anche per concludere un buon pasto

#### Temperatura di servizio

18 gradi centigradi

### DATI TECNICI

#### Grado alcolico

15% vol

#### Acidità totale

5,6 g/l

#### Zuccheri residui

5 g/l

La nostra azienda aderisce  
al Consorzio di Tutela Vini  
della Valpolicella e fa parte  
dell'Associazione FIVI -  
Vignaioli indipendenti.



## DAL CUORE DELLA VALPOLICELLA LO SPIRITO UNICO DEI NOSTRI VINI.

I nostri vigneti si trovano a San Pietro in Cariano, nel cuore del Valpolicella Classico, l'areale che da sempre esprime il meglio di questo terroir. Qui coltiviamo le nostre uve, Corvina, Corvinone e Rondinella e qui abbiamo voluto rinnovare lo spirito contadino della nostra famiglia per ridargli vigore e forza in un nuovo progetto vitivinicolo.

L'unicità di un territorio insieme alla passione che ci unisce sono la linfa che da vita ai nostri vini, espressione autentica di una terra unica.

