



CORTE
SAIBANTE

Cuore e spirito della Valpolicella



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Azienda Agricola Corte Saibante

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

Telefono 045 680 1478 - info@cortesaibante.com - www.cortesaibante.com

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino ricco che porta dentro di sé l'anima della terra in cui nasce. Adatto ad accompagnare ogni tipo di pietanza, ottimo compagno della tavola per il suo impegno non troppo esuberante.

RACCOLTA

Area di produzione

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

Vitigni

Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%,
Molinara 10%

Denominazione

Valpolicella Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

Designazione

Rosso tranquillo

Suolo

Prevalentemente argilloso

Sistema di allevamento

Pergola veronese

Età viti

30 anni in un vigneto dedicato

Densità

3500 piante/ettaro

Resa

2,5 kg pianta

Epoca di vendemmia

Da fine Settembre a metà Ottobre

Modalità di raccolta

Manuale in cassette

DEGUSTAZIONE

Note sensoriali

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso delicate note di ciliegia. Vino fresco, di buona beva, dal piacevole retrogusto amarognolo e buona persistenza

Abbinamenti

Ideale come accompagnamento di antipasti, minestre, pasta e tipici piatti mediterranei

Temperatura di servizio

16/18 gradi centigradi

VINIFICAZIONE

Vinificazione

Raccolta manuale dei grappoli; immediata pigiatura con pigiadiraspatrice. Fermentazione con macerazione per 7 giorni a temperatura controllata di 20-24° in serbatoi di acciaio Inox termocondizionati, con sistema brevettato Ganimede, con rimontati programmati giornalieri. Trasferimento in vasche di acciaio per la fermentazione alcolica e malolattica

Invecchiamento

In acciaio per 12 mesi circa



DATI TECNICI

Grado alcolico

12,5% vol

Acidità totale

5,4 g/l

Zuccheri residui

3 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 unito alla passione che ci unisce sono la linfa che da vita ai nostri vini, espressione autentica di una terra unica.

