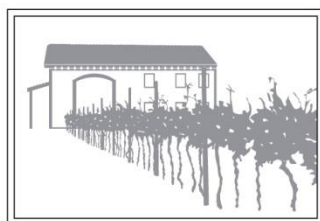


Recioto della Valpolicella Docg



Corte Canella

di Venturini Francesco, Veronica e Castagnedi Adriana Maria
via Canella, 14
37031 Cellore di Illasi – Verona
cell. 340 38 400 25 - fax 045 78 34 869
info@cortecanella.it / www.cortecanella.it

TIPO ROSSO
CAT. OMOLOGA D.O.C.G
ANNATA 2013

PRODUZIONE

REGIONE Veneto.

ZONA D'ORIGINE Cellore d'Illasi (provincia di Verona).

RESA 40 q.li / Ha

ZONA TIPICA Valpolicella.

VITIGNI Corvina, Corvinone e Rondinella.

VINIFICAZIONE selezione dei grappoli, vendemmia manuale in plateau, appassimento tradizionale fino alla fine di febbraio, dopo di che le uve vengono pigiate.

La fermentazione sulla buccia è lunga, al fine di ottenere il massimo del corpo. Le temperature sono controllate.

Segue una pressatura soffice, dove utilizziamo solo il vino fiore. Invecchiamento in barrique di rovere per 24 mesi circa, affinamento in bottiglia per almeno un anno.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,5 lt : 450 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE rosso di bella brillante intensità.

GRADAZIONE ALCOLICA 14°

AROMI le fragranze dell'uva passita ricordano un dolce profumo che inebria i sensi e rafforza gli spiriti, un'intensa confettura di amarena associata a una delicata tostatura di noce.

SAPORI pieno, vellutato, persistente. Ottima la morbidezza al palato. Struttura notevole e una grande pulizia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C.

CURIOSITA': Abbiamo dato il nome "Le sore" al nostro recioto, in quanto è un vino che ci richiama alla famiglia. Tra sorelle ci chiamiamo "sore", come diminutivo, e per questo abbiamo voluto che questa piccola bottiglia fosse un ricordo a quello che siamo. Le sore, noi.