
CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Perché AGATHE :

semplicemente preso dal santo del calendario, il giorno in cui abbiamo scelto il nome:

5 FEBBRAIO – SANT'AGATA

La fatalità ha voluto che questo nome avesse per noi profani produttori di vino un'origine ed una storia più terrene e vicine a noi.

AGATHE Ἀγάθη (Agathe) aggettivo di origine greca letteralmente significa buono, di valore onesto, così come vorrebbe essere questo vino.

Ma AGATHE (Agata) è anche e soprattutto una Pietra di Colore ROSA legata alla tranquillità, pulizia interiore, equilibrio, meditazione, vitalità e concretezza intimamente legata all'elemento Terra.

Caratteristiche che bene esprimono ciò che questo vino prodotto in piccolissima quantità, fermentato in Anfora ed imbottigliato così come è nato rappresenta per noi.

Denominazione ROSATO VERONA IGT

Nome del vino AGHATE

Origine

Area	Val di Mezzane
Vigneti	Roaro
Ettari	0,2
Altitudine	300 m s.l.m.
Esposizione	Sud
Natura del suolo	Medio impasto calcareo
Uve	Molinara 100%
Allevamento	Guyot
Densità e ceppi per ettaro	6.200
Anno di impianto	1998
Resa media	80 q.li/ha
Vendemmia	Manuale

Vinificazione

Fermentazione	Anfora Toscana da 5hl. Lieviti indigeni
Temperatura	Di cantina
Macerazione	Circa 5 gg – Tolle le bucce dopo due giorni da inizio fermentazione
Affinamento	Anfora fino al momento dell'imbottigliamento

Dati analitici

Alcol	13 % vol.
Estratto secco	19,9 g/l
Acidità	5,6 g/l
Zuccheri residui	2 g/l
Bottiglie prodotte	600

Temperatura di servizio
10/12 °

